П.Гаврилко

Рецепты

закарпатской кухни

книга 2 вторые блюда из говядины дичи птицы

SHOUT
SHARE
IT

Annotation

Кулинарные рецепты, созданные народом, не случайны. Они сложились в результате многовековой эволюции, и дают нам замечательные образцы правильного сочетания продуктов по вкусу, а с физиологической точки зрения – по содержанию витаминов, минеральных веществ, жиров, белков и других составляющих. Такие блюда входят в «золотой фонд» мировой кухни, является ее гордостью. В этом плане Закарпатью есть чем гордиться. Замечательные и простые блюда закарпатской кухни пользуются большой популярностью далеко за пределами нашего края, они в поле постоянного внимания гурманов. Пожалуй, один из секретов успеха – это многонациональный состав населения, издревле заселяет юго-западные склоны Карпат. И сегодня здесь проживают более 30 наций: украинцы, венгры, словаки, румыны, русские, цыгане, немцы, евреи, поляки, болгары и др… Край граничит со Словакией, Венгрией, Польшей, Румынией. Все это привело к тому, что закарпатская кухня на протяжении веков вобрала в себя все лучшее, все «вкусное» этих народов.

- Петр Гаврилко
  - Вторые блюда

Петр Гаврилко
Рецепты закарпатской кухни. Книга 2

Вторые блюда

Советы хозяйке

Чтобы купить доброкачественное мясо, надо помнить: свежее мясо покрыто тонкой бледнорозового или бледно-красной кожицей, по надрезам не прилипает к рукам, поверхность на ощупь сухая, ямочки от нажатия быстро исчезают. Наиболее питательными считаются: говядина, полученная от животных в возрасте до 5 лет, свинина – от животных 7-10-месячного возраста и баранина – от 1-2-летних животных. Не рекомендуется использовать для приготовления блюд парное мясо (сразу после убоя), оно твердое, плохо усваивается и имеет неприятный запах, мясо нужно выдержать не менее суток после убоя.

Различные части тушки имеют свои кулинарные предпочтения, поэтому важно знать, из какой части что готовить. Наиболее мягкую и нежную часть говядины – вырезку – жарят целым куском или порционными кусками. Верхнюю и нижнюю часть задней ноги жарят порционными кусками, а боковую и внешнюю тушат, отваривают, используют для приготовления котлетной массы. Грудинку, голени чаще варят, а из шеи и обрезков готовят котлетную массу, фарш. Из свинины и баранины для жарки целым куском, крупными и мелкими порционными кусками используют корейку и заднюю ногу, для жарки и тушения целым куском или порционными кусками, лопатку и грудинку, для приготовления котлетной массы и фарша – шею.

Мясо нужно мыть в холодной воде целым куском. Замороженное мясо нельзя оттаивать быстро. Лучше его размораживать медленно, на воздухе, а не в воде. Размороженное мясо не следует снова замораживать, ибо оно становится дряблым, безвкусным и мало питательным.

Мясо на хранении, не надо мыть, потому что тогда оно быстрее портится. В холодильнике свинина остается свежей от 3 до 5 дней. Кости долго не хранятся даже в холодильнике. Если мясо имеет неприятный запах, необходимо его хорошо промыть, натереть солью и перцем, опустить на 30 мин. в холодную воду с уксусом. Если нет уверенности в свежести мяса, его лучше варить, а не жарить: при длительной обработке погибает больше бактерий.

Вареное мясо лучше сохраняется в сухом виде, поэтому бульон необходимо слить, оставив лишь небольшое количество на дне посуды. Жареное мясо долго хранится, если его залить жиром. Однако надо проследить, чтобы в жире не оставалась вода. Сырое мясо не следует солить задолго до приготовления, чтобы не выделялось много мясного сока, что ухудшает вкусовые

качества и снижает питательную ценность.

Сырое и вареное мясо необходимо обрабатывать на разных разделочных досках. Нарезают мясо (сырое, вареное, жареное) всегда поперек волокон. Перед кулинарной обработкой рекомендуется бланшировать мясо. Для этого мясо очищают от сухожилий, удаляют кости, нарезают поперек волокон кусками (весом по 100 г) и опускают в кипящую воду на 5–7 мин. Полученные таким способом полуфабрикаты можно тушить, делать из них котлеты, паштеты, тефтели. Жесткое мясо станет нежным, если перед приготовлением его вымочить в молоке или положить на 2–3 дня в холодильник.

При варке на слабом огне и едва примечательном кипении вкус вареного мяса ухудшается, а бульона улучшается, и наоборот, при сильном кипении качество мяса лучше, бульона – хуже. Чтобы сохранить вкус мяса, необходимо опустить его в кипящую воду – питательные вещества останутся в мясе. Вареное мясо (для салатов, закусок, вторых блюд) будет значительно вкуснее, если его вытащить из бульона после того, как оно остынет. Старое мясо рекомендуется варить, добавив чайную ложку уксуса. Твердое говяжье мясо станет нежным и легко проварится, если вечером его натереть со всех сторон сухой горчицей. Перед приготовлением мясо нужно промыть в холодной воде. Соленое мясо перед варкой вымачивают в воде в течение 5–8 часов. При необходимости воду несколько раз меняют. Мясо, сваренное мелкими кусочками, будет менее сочным и вкусным, чем приготовленное целым куском. Для вторых блюд мясо варят в небольшом количестве воды (1,5 л на 1 кг мяса) при интенсивном кипении, с корнями моркови, петрушки, сельдерея и луком. Мясо считается готовым, когда его легко проткнуть вилкой и на месте проколов не появляется розовая жидкость. С вареной грудинки легко вынимаются кости, пока она еще горячая. С переваренного мяса стоит приготовить фарш для блинчиков, картофельных запеканок, рулетов. Перед обжариванием мясо посыпают солью и перцем. Во время тушения не стоит часто поднимать крышку, чтобы не снижают валась температура внутри посуды. Добавив в конце тушения не воду, а сливки, сметану, сок, уксус или виноградное вино, можно предотвратить подгорание блюда. Во время жарки не стоит часто переворачивать изделия, потому что выделится значительно большее количество мясного сока, который мешает образованию хрустящей корочки. Жарят мясо непосредственно перед подачей на стол: даже недолгое хранение ухудшает его вкус. Поджаривают (отбивные, котлеты, биточки) в горячем жире. В недостаточно нагретом жире не образуется хрустящая корочка, изделия

получатся не вкусные. Однако жир нельзя и перегревать, так как изделия могут подгореть, а в середине остаться сырыми. Если мясо пережарилось, его нужно подержать 10–15 мин. на паровой бане. Чем меньше кусок мяса, тушка птицы или дичь, тем горячее должна быть духовка, в которой его жарят. Во время жарки в духовке больших кусков мяса, тушек птицы или дичи, его поливают через каждые 10–15 мин. жиром, в котором оно жарится. Чтобы мясо не пригорело и не стало сухим, в духовку ставят небольшой сосуд с водой. Пар защищает мясо от пригорания и высушивания. Чтобы мясо было ароматным и сочным, его нашпиговывают корнями и салом. Шницель при поджаривания не прилипнет к сковородке, если в разогретый жир положить несколько кружочков моркови. Мясо, которое жарится на решетке, солят и перчат в конце приготовления или сразу после снятия его с огня. Чтобы мясо стало нежным, вкусным и ароматным, его необходимо проколоть в нескольких местах, замариновать и поставить в холодное место. Мясо будет нежнее, если за час до поджаривания его смазать горчицей. Перед тем, как запекать свинину в духовке, необходимо сделать в куске кончиком ножа несколько глубоких надрезов. Не надо срезать весь жир из свиного мяса. Тонкий слой жира во время тепловой обработки задерживает влагу, и изделия будут значительно сочнее. В котлетную массу не рекомендуется добавлять яичный белок, поскольку при обжаривании он быстро скручивается, что приводит выделение большого количества мясного сока и изделия получаются сухими. Если изделия из котлетной массы плохо формируются (разваливаются или масса слишком густая), нужно ее интенсивно перемешать, а затем взбить, чтобы она стала рыхлой и однородной. Если котлетные изделия плохо отстают от сковороды, необходимо снять сковороду с огня на 1–2 мин., затем перевернуть изделия и продолжать жарки. Если мясо для котлетной массы используют нежирное, то, чтобы котлеты были вкуснее, стоит добавить в фарш молотое внутреннее сало (10 %). Намного вкуснее котлеты, смоченные в лизони, а затем панированные в сухарях. Панированные блюда приобретают приятный вкус, если к сухарям добавить тертый сыр. Тефтели панируют в муке непосредственно перед жаркой, так как мука быстро намокает.

Блюда из свинины

Блюда из свинины вареные

Свинина с луком репчатым

3-4 порции: 500 г свинины (полужирной), 2–3 лука репчатого, 500 г картофеля, 1 ст. ложка муки, 1/2 рюмки столового вина, 3 ст. ложки натертого твердого сыра или брынзы, специи: 1 лавровый лист, тмин, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 3–4 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают кусками. Отделяют часть жира, мелко его секут, заливают 1 стаканом кипятка и варят 10 мин. Измельченный лук перетирают руками и разделяют на две части. Половину лука добавляют в жир. Сверху выкладывают куски мяса и накрывают остальным луком. Варят на умеренном огне, не перемешивая, 15–20 мин. Посыпают красным перцем, добавляют 2–3 ст. ложки горячей воды, черный перец, лавровый лист и вино, солят по вкусу и тушат на слабом огне до готовности мяса. Очищенный картофель нарезают кубиками и отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, отцеживают (воду при этом сливают в другую кастрюлю) и посыпают смесью соли и тмина. В воде, в которой варилась картошка, разводят муку и добавляют к свинине. Доводят до кипения, осторожно перемешивают и тушат на слабом огне 10 мин. Подают блюдо горячим с вареным картофелем, посыпанным тертым сыром или брынзой. Отдельно подают салат из свежих или соленых помидоров.

Свинина с квашеной капусты

4-5 порций: 500 г свинины, 100 г сала, 1,2 кг квашеной капусты, 2 куска хлеба, тмин.

Отделяют от мяса сало, нарезают его полосками, добавляют ½ стакана капустного рассола и варят 10 мин. Затем сало вынимают, а в кипящий рассол опускают куски мяса и накрывают нашинкованной капустой. Добавляют сало, тмин и хлеб. Прижимают все фарфоровой тарелкой и варят на умеренном огне 40–60 мин. Снимают тарелку, осторожно перемешивают и доводят на слабом огне до готовности обоих продуктов. Подают блюдо горячим с клецками.

Свинина с белой фасолью

3-4 порции: 300 г свинины, 50–70 г копченой грудинки, 1 стакан белой фасоли, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 лук репчатый имела, 1 морковь среднекрупная, молодая зелень мяты, соль.

Фасоль перебирают, промывают и замачивают вечером. Грудинку и мясо нарезают мелкими кусочками, смешивают с

измельченным луком и выкладывают на дно скороварки. Сверху кладут отцеженную фасоль, нарезанную морковь и доливают 4 стакана воды с разведенным в ней томатом-пюре. Отваривают 1 час 15 мин. Снимают с огня и, когда давление нормализуется, открывают. Солят по вкусу, посыпают измельченной зеленью мяты и выдерживают без крышки на слабом огне несколько минут. Подают с солеными и маринованными овощами.

Горох с копченым мясом

4 порции: 500 г гороха, 250 г копченого мяса, и лук репчатый, 100 г моркови, 100 г сельдерея (корень), 200 г майонеза, соль по вкусу.

Горох промывают и замачивают в воде (1 л) на 4–5 часов. Копченое мясо отваривают в 1л воды до полуготовности, добавляют мелко нарезанные овощи и варят до готовности. Готовое мясо вынимают, а в бульоне варят до разваривания отцеженный размоченный горох. Мясо нарезают кусочками и добавляют к гороху. Снимают с огня. Добавляют майонез и перемешивают. Подают горячим.

Свинина с луком-пореем

4-6 порций: 500 г свинины полужирной, 1,2 кг лука-порея, бульон – по выбору, специи: перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо нарезают мелкими кусочками и подсаливают. Добавляют нарезанный кружочками лук-порей и 1–2 ст. ложки бульона. Тушат сначала на слабом, а затем на сильном огне, периодически подливая бульон. Посыпают красным перцем. Подают с солеными или маринованными овощами.

Котлеты натуральные отварные из свинины

4 порции: 500 г свинины полужирной, 1/2 стакана мясного бульона, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 лук репчатый среднекрупные, 1–2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, бульон – по выбору, 1 чайная ложка горчицы, специи: перец черный молотый, 1 чайная ложка лимонного сока, соль.

Мясо нарезают на котлеты, отбивают с обеих сторон, солят и намазывают растертым с небольшим количеством томата-пюре чесноком. 1/2 стакана бульона доводят до кипения. Перекладывают в бульон котлеты и через 10 мин. переворачивают, накрывают их слоем измельченного лука. Добавляют 1/2 стакана бульона, вливая его медленно сбоку. Тушат под крышкой на слабом огне 20 мин. Затем мясо вынимают, а в мясной бульон добавляют разведенные в небольшом количестве холодного бульона муку и томат-пюре. После закипания вливают лимонный сок, солят, перчат по вкусу и снимают с огня. Подают котлеты с отвареным рисом или

варенным картофелем и солеными овощами.

Свинные зразы отварные

4 порции: 600 г свинины, 1 сарделька (колбаска) или сосиска, 1 стакан капустного рассола, 1 ст. ложка муки, 1 лук репчатый, 1 стакан бульона – по выбору (или горячей воды), 1 чайная ложка горчицы, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль.

Мясо разделяют на 4 широкие куска толщиной 1,5–2 см и отбивают с обеих сторон. Сардельку или сосиску очищают от пленки и разрезают на 4 куска. Лук очищают и измельчают. Куски свинины намазывают с одной стороны горчицей и посыпают луком и красным перцем. Кладут на лук кусок сардельки (сосиски). Скручивают в рулет и перевязывают ниткой. Подготовленные рулеты выкладывают в неглубокую посуду, заливают капустным рассолом и варят 30 мин. Выкладывают на широкую тарелку или блюдо и удаляют нити. К мясному сока добавляют разведенную в бульоне муку и специи. Доводят до кипения, снимают с огня и заливают зразы (рулеты). Сразу же подают к столу с салатом из свежих овощей.

Свинина с соусом из хрена

4 порции: 600 г свинины (грудинки), 1 пучок корней для супа, 1 корень хрена, 2 шт. яблок, 2 чайные ложки горчицы, специи: 1 ст. ложка уксуса, 1 чайная ложка сахара, перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают кусочками, солят и выдерживают 5–8 мин. Тушат вместе с измельченными корнями 5–6 мин. Постепенно добавляют 3 стакана горячей воды и варят на слабом огне до готовности. Мясо вынимают. К соку, который образовался при варке мяса, добавляют натертые на мелкой терке хрен и яблоки, горчицу и специи. Солят и варят 3–4 мин. Перед подачей на стол мясо поливают соусом и подают с салатами: из квашеной капусты, картофельным или из белой фасоли.

Гуляш

2 порции: 250 г мяса (свинина, баранина), 250 г картофеля, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка томатной пасты, жир, 100 г «чипеток» (способ приготовления см. в разделе «мука»), перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Мясо (грудинку или лопатку) нарезают мелкими кубиками, обжаривают, солят, добавляют красный перец, заливают кипятком и варят 1 час. Добавляют нарезанный кубиками картофель, пассерованный дрибнонаризану лук и варят еще 30 мин. Добавляют томатную пасту. Перед подачей на стол в гуляш добавляют отваренные отдельно «чипетке» (мелкое тесто).

Блюда из свинины тушеные

Пикантная свинина

4 порции: 600 г корейки, 2–3 кислые огурцы, 2–3 моркови, 0,5 л сухого вина, 1 лук репчатый, 1 бульонный кубик, 1 лимон, 15 г муки, 1 ст. ложка сахара, перец черный молотый и соль по вкусу.

На корейке длинным ножом делают 4–5 надрезов и нашпиговывают очищенной и нарезанной длинными ломтиками морковью и солеными огурцами. Перевязывают мясо ниткой, кладут в глубокую сковороду, добавляют очищенный лук, вино, бульонный кубик, специи. Тушат под крышкой на слабом огне 1,5 часа. Мясо вынимают из сковороды, освобождают от нитки, дают остыть. Муку размешивают с лимонным соком и добавляют в бульон, постоянно помешивая, и на слабом огне доводят до кипения. Мясо нарезают, кладут по 3 кусочка на тарелку (порция), поливают 2–3 ст. ложками соуса. Подают с отваренным картофелем или рисом, свежими овощами.

Свинина с солеными овощами

4-6 порций: 500 г свинины полужирной, 800 г соленых овощей – морковь, помидоры, перец, цветная капуста, сельдерей, мелкая лук репчатый, 1–2 листья квашеной капусты, 1–2 стручка острого перца – по желанию, 1 стакан молока, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, перец черный молотый по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают мелкими кусочками и отваривают в небольшом количестве воды. Сверху на мясо кладут мелко нарезанные и отцеженные от рассола овощи. Тушат на слабом огне до готовности мяса и овощей. Из молока, желтка, муки и части мясного сока делают заправку и добавляют к мясу с овощами, доводят до кипения на слабом огне, варят несколько минут и снимают с огня. Посыпают черным перцем и подают к столу.

Душенина из свинины

4 порции: 560 г свинины (мякоть), 20 г копченого сала, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу, для соуса: 20 г сушеных грибов, 80 г сметаны, 240 г бульона.

Копченое сало нарезают кусочками и вытапливают. Свинину нарезают полосками кусками и жарят на вытопленном из сала жире до полуготовности.

Отдельно готовят соус: сушеные грибы промывают, замачивают в воде на несколько часов и отваривают. Лук пассеруют на смальце, добавляют грибы, обжаривают. Затем добавляют томат-пюре, красный перец, костный бульон, сметану, доводят до кипения, соединяют с жареным мясом и тушат до

готовности. Душенину подают горячей со свежими галушками.

Перкельт

4 порции: 600 г свинины или 900 г телятины или баранины, 80 г смальца, 240 г лука репчатого, 10 г чеснока, 60 г томата-пюре, 100 г помидоров, 160 г перца стручкового сладкого или 100 г лечо, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Подготовленную свинину, телятину или баранину нарезают кусками. Лук пассеруют, посыпают красным перцем, добавляют толченый чеснок, томат-пюре и хорошо вымешивают. Затем добавляют небольшое количество воды, доводят до кипения. В кипящую смесь кладут нарезанное мясо, заправляют специями и тушат под крышкой, время от времени помешивая и подливая воду небольшими порциями. Перед окончанием тушения добавляют нарезанные сладкий перец, свежие помидоры или лечо и доводят до готовности. Готовый горячий перкельт подают с мелкими клецками.

Тушеная свинину с луком-пореем

4-5 порций: 600 г свинины без костей, 1 кг лука-порея, 1 ст. ложка смальца, 2 чайные ложки томата-пюре, 1 стакан сухого белого вина, специи: 1 стручок острого перца, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо нарезают кусочками и слегка обжаривают на хорошо разогретом жире. Добавляют нарезанный кольцами лук-порей и тушат 20 мин. Томат-пюре разводят вином и вливают в мясо, добавляют острый перец, соль и тушат на слабом огне до испарения жидкости. Перед подачей на стол посыпают черным перцем и подают с жареным или отваренным картофелем. Отдельно подают овощной салат по сезону.

Крученики закарпатские

4 порции: 550 г свинины (мякоть), 20 г сушеных грибов, 2 яйца, 60 г лука репчатого, 20 г смальца, зелень петрушки, для подливы: 40 г сушеных грибов, 40 г муки, 20 г смальца, 160 г сметаны, специи по вкусу.

Сушеные грибы промывают теплой водой и замачивают в холодной воде на 4–5 часов. Отваривают до готовности, откидывают на сито и пропускают через мясорубку или мелко секут, разделяя на две равные части. Мелко нарезанный лук пассеруют на 1/2 порции сала. К одной части грибов добавляют пассерованный лук, нарезанные крутые яйца, солят и хорошо все перемешивают. Куски свинины отбивают, солят и перчат. На середину мяса кладут грибной фарш, сворачивают в рулет, перевязывают ниткой и тушат. В конце тушения крученики заливают грибным отваром и тушат на медленном огне до

готовности. Из готовых крученików удаляют нити. Для подливы поджаривают на смальце лук, смешивают со второй частью грибов, добавляют пассированные муку, томат-пюре, разводят грибным отваром, доводят до кипения. Через 4–5 мин. снимают с огня и добавляют сметану, заправляют специями, еще раз доводят до кипения. Перед подачей на стол крученики делят на порции, поливают соусом и густо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки, гарнир подают отдельно.

Мясо по-ужгородски

4 порции: 800 г свинины, 10 г лука репчатого, 200 г перца стручкового сладкого, 180 г помидоров, 60 г моркови, 150 г сметаны, 40 г муки, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Свинину нарезают кусками, солят, посыпают красным перцем и обжаривают вместе с морковью. Лук пассеруют вместе с нарезанными стручковым перцем и помидорами. Мясо и овощи соединяют и продолжают тушить, за несколько минут до окончания приготовления заправляют пассерованной мукой смешанной со сметаной, и доводят до готовности. Готовое горячее мясо подают вместе с тушеными овощами и гарниром из отвареного риса или картофеля.

Тушеная свинина

5-6 порций: 800–900 г нежирной свинины (мякоть окорока, головка вырезки), 1 морковь, 2 Пуч. петрушки (корень), 1 хрен (корень), 2 шт. лука репчатого, 1 головка чеснока, 1 стакан вина, 1–2 чайные ложки томата-пюре, 1–2 ст. ложки муки, 1–2 стакана обезжиренного бульона, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, тмин, 4–5 почек гвоздики, соль по вкусу.

Из мяса срезают сало и вытапливают его, шкварки вынимают. Очищенное мясо нашпиговывают зубками чеснока и кусочками моркови, корнем хрена и 1-го корня петрушки. Затем сверху мясо неглубоко прорезают в разных направлениях и посыпают смесью черного и красного перца, соли и тмина. На жире, который образовался при вытапливания сала, слегка обжаривают со всех сторон подготовленное мясо и заливают горячим бульоном. Снимают посуду с огня, дают жиру подняться на поверхность и снимают его. На собранном жире обжаривают один мелко нарезанный лук и остальные измельченные корни. Пассированные овощи добавляют к мясу. Во вторую луковицу втыкают почки гвоздики и добавляют ее к мясу. Посуду плотно закрывают крышкой и ставят на умеренный огонь. Примерно через 30 мин. добавляют томат-пюре и половину порции вина. Мясо переворачивают и тушат еще 30–40 мин. Готовое мясо

вынимают и охлаждают. Сок протирают и снова ставят на огонь. Добавляют остальное вино, бульон (или воду) с разведенной в нем мукой, лавровый лист и солят по вкусу. Через 5–6 мин. снимают с огня. Охлажденное мясо нарезают ломтиками и кладут в соус. Перед подачей на стол вынимают и распределяют на порции. Соус подают отдельно в соуснике. На гарнир подают горчицу, соленые огурцы, поджаренную квашеную капусту, вареную или жареную картошку.

Тушеные отбивные котлеты из свинины 1

7 порций: 900 г свинины, 2 ст. ложки смальца, 1 ст. ложка муки, 1/2 рюмки вина, 1 стакан бульона, специи: перец черный молотый, лавровый лист, 1 лимон, соль.

Из мяса формируют котлеты, каждую отжимают, делают надрезы по краям, солят и обжаривают на хорошо разогретом жире до румяной корочки, вынимают. На остальном жире пассеруют до светло золотистого цвета муку, разводят пассировку половиной порции вина, небольшим количеством бульона, добавляют специи и доводят до кипения. В приготовленный соус кладут котлеты, накрывают посуду крышкой (края крышки можно залепить тестом) и тушат в умеренно нагретой духовке около 30 мин. Готовое мясо вынимают. Соус процеживают, добавляют остатки вина и бульона, солят и доводят до кипения. Мясо делят на порции, подают на стол с жареным картофелем, солеными огурцами, ломтиками лимона. Соус подают в соуснике.

Тушеные отбивные котлеты из свинины 2

3-4 порции: 450–500 г свинины (мякоть окорока), 1 ст. ложка смальца, 7–8 шт. лука-саженца, 3–5 зубчиков чеснока, 1/2 стакана красного вина, 1 чайная ложка томата-пюре, пол-лимона, перец черный молотый, горчица, мука, бульон, соль, сахар.

Из мяса формируют котлеты, делают надрезы по краям, каждую слегка смазывают горчицей, сбрызгивают лимонным соком (несколькими каплями) и выдерживают. Подготовленные котлеты быстро обжаривают на разогретой муке с обеих сторон и вынимают. На остальном жире слегка тушат лук-саженец, заливают вином, доводят до кипения и варят 1–2 мин. В посуду снова кладут котлеты, добавляют томат-пюре, разведенное в небольшом количестве бульона, и тушат 30 мин. на слабом огне. Готовые котлеты вынимают на тарелки. Сок посыпают мукой, заправляют солью по вкусу, сахаром, горчицей, лимонным соком, черным перцем, доводят до кипения, варят 2–3 мин. и процеживают. Поливают соусом котлеты. На гарнир к каждой порции добавляют тушеную цветную капусту, жареный картофель, соленые огурцы. Отдельно подают салат по выбору.

Тушеные отбивные котлеты по-немецки

4 порции: 600–700 г свинины (мякоть окорока), 2–3 кусочка копченого шпика, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 1 яблоко, 1/2 рюмки вина, 1 стакан бульона, 1–2 ст. ложки томата-пюре, 2–3 ст. ложки смальца, зелень петрушки, специи: 1 ст. ложка уксуса (или лимонного сока), мука, перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, соль по вкусу.

Из мяса формируют котлеты, отбивают, солят и обжаривают на разогретом жире, вынимают. На остальном жире тушат мелко нарезанные корни для супа, лук и яблоко вместе с томатом-пюре. На дно посуды выкладывают кусочки шпика, а на них последовательно кладут: половину тушеной смеси, котлеты, остатки овощной смеси. Все посыпают мукой и тушат 30–40 мин. Затем добавляют вино, бульон и специи. Тушат еще 30 мин. и снимают с огня. Подают на стол с соусом, жареным картофелем и салатом за выбором.

Свинина тушеная маленькими кусочками

4-6 порций: 500–600 г полужирной свинины, 2 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 1 яблоко, 1 красная свекла, 1 стакан красного вина, 3 ст. ложки масла, жир для жарки, 1 чайная ложка горчицы, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, лавровый лист, душистый перец, 1 лимон, соль по вкусу.

Очищенные мясо нарезают маленькими кусками, солят и на фарфоровой широкой тарелке перемешивают с горчицей, маслом, соком половины лимона и выдерживают 2–3 часа. На разогретом жире пассеруют мелко нарезанный лук до светлозолотистого цвета. Кладут в посуду подготовленное мясо и тушат 10 мин. Затем добавляют нашинкованные на терке корни, мелко нарезанную красную свеклу и яблоко, специи, а также маринад, в котором выдерживалось мясо и вино. Посуду плотно закрывают крышкой и все тушат 1–2 часа. на умеренном огне, периодически добавляя небольшими порциями воду. Готовое блюдо подают на стол с отваренным картофелем и салатом по сезону.

Мачанка тересвянская

4 порции: 680 г свинины (мякоть), 40 г смальца, 90 г лука репчатого, 20 г муки, 200 г сметаны, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Мякоть свинины нарезают кубиками и обжаривают до полуготовности. Пассерованную муку соединяют с жареным луком, добавляют красный перец, быстро перемешивают, заправляют сметаной и доводят до кипения. Приготовленным соусом заливают мясо, солят и тушат до готовности. Готовую мачанку подают с гарниром.

Мясо по-охотничьи

4 порции: 500 г свинины, 90 г лука репчатого, 60 г сала копченого, 20 г сушеных грибов, 40 г смальца, 200 г сметаны, 80 г моркови, 20 г муки, 20 г зелени, 600 г гарнира, специи по вкусу.

Свинину нарезают кусками и отбивают, копченое сало нарезают кусками и жарят, добавляя смалец. Когда сало поджарится, в кастрюлю кладут куски мяса и жарят с обеих сторон. Нарезанный лук и морковь смешивают с мясом, добавляют вареные грибы, лимонную кислоту, доводят до кипения и варят несколько минут. Добавляют разведенную в сметане муку, размешивают и тушат до готовности. В конце приготовления солят, перчат, добавляют зелень петрушки. Готовое мясо подают горячим вместе с тушеными овощами и соусом. Отдельно подают варенный или тушеный рис.

Гуляш по-береговски

4 порции: 900 г свинины или 860 г говядины, 260 г лука репчатого, 840 г картофеля, 50 г смальца, 140 г перца стручкового сладкого, 140 г свежих помидоров или 160 г консервированного лечо, 20 г зелени петрушки, 15 г чеснока, специи: тмин, соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Свинину или говядину нарезают. Мелко нарезанный лук пассеруют на смальце, соединяют с нарезанным мясом, солят, добавляют красный перец, слегка обжаривают на слабом огне. Затем заливают бульоном и тушат до полуготовности. К тушениям добавляют нарезанный картофель, сладкий перец и помидоры или консервированное лечо, тмин, лавровый лист и тушат до готовности. В конце заправляют тертым чесноком, зеленью петрушки.

Гуляш сейкельский

4 порции: 680 г свинины, 1 кг тушеной квашеной капусты, 40 г томата-пюре, 20 г муки, 60 г лука репчатого, 120 г сметаны, 60 г смальца, чеснок и специи по вкусу.

Свинину нарезают кубиками. Нарезанный кубиками лук жарят на разогретом смальце, добавляют красный перец, мясо и жарят до полуготовности. Затем добавляют томат-пюре, тушеную квашеную капусту, тмин и тушат до готовности. Муку размешивают со сметаной, заливают готовое мясо с капустой, заправляют нарезанным чесноком и помешивая, доводят до готовности.

Бигос

4 порции: 200 г свинины, 1 кг квашеной капусты, 80 г колбасы, 60 г сала, 40 г лука репчатого, 20 г сушеных грибов, 60 г томата-пюре, специи по вкусу.

Сушеные грибы промывают, заливают холодной водой на 2 часа, затем отваривают (в той же воде) и нарезают мелкой

соломкой. Квашеную капусту шинкуют и отваривают в небольшом количестве воды. Нарезанные куски свинины и сало жарят и смешивают с капустой, добавляют нарезанную копченую грудинку, вареную колбасу, грибы и пассированный лук. После этого бигос заправляют томатом, перчат, солят, добавляют сахар и на слабом огне тушат до готовности.

Ребра свинные, тушеные в капусте

4 порции: 450 г свинины, 750 г белокочанной капусты, 20 г смальца или 40 г сала копченого, специи: перец черный и красный молотый, соль по вкусу.

Свинную грудинку разрезают между ребрами, рубят на куски и жарят. Капусту опускают в кипящую подсоленную воду на 2–3 минуты, отцеживают, отделяют листья и срезают утолщения. На листья капусты кладут жареные ребра. Лук пассеруют на смальце, добавляют томат, пассеруют до готовности и переводят на листья капусты (до ребер). Затем листья капусты сворачивают в формы голубцов, кладут в кастрюлю, солят, заливают отваром, в котором варилась капуста, так, чтобы жидкость на 1–2 см покрыла продукты, и тушат 20 мин. Перед окончанием тушения добавляют пассированную муку, смешанную с красным и черным перцем. Перед подачей на стол делят на порции (подают, как тушилось в капустных листьях), поливают соусом, образовавшимся при тушении, посыпают зеленью.

Свинные ребра тушеные со свежей капустой

4 порции: 700 г свинины (ребра), 150 г лука репчатого, 120 г фасоли, 400 г квашеной капусты, 300 г сметаны, 50 г масла, 2 зубчика чеснока, 2 шт. лаврового листа, перец красный сладкий молотый и соль по вкусу.

Фасоль замачивают вечером. Мясо нарезают кусками, кладут в кастрюлю с утолщенным дном, добавляют масло. Сверху на мясо кладут нарезанный кольцами лук, измельченный чеснок, лавровый лист, посыпают красным перцем, добавляют замоченную фасоль, доливают воду (столько, чтобы покрывала блюдо). Тушат под крышкой в духовке, пока мясо не станет мягким. Вынимают из духовки, кладут на мясо отжатую квашеную капусту, заливают сметаной и тушат опять же в духовке до готовности.

Перкельт свинной (ребра)

4 порции: 600 г свиных ребер, 1 лук репчатый, 3 зубка чеснока, 1 перец стручковый сладкий (зеленый), 1 помидор, 3 ст. ложки масла, 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого.

В кастрюле на разогретом масле пассеруют нарезанный кубиками лук до золотистого цвета, добавляют специи, чеснок и нарезанные кусочками ребра, доливают 200–250 мл воды,

закрывают крышкой и тушат в течение 1 час. При необходимости добавляют воду. Когда мясо станет мягким, добавляют нарезанные кубиками перец стручковый и помидор и тушат еще 15 мин. Подают на стол с гарниром «тархоня» и солеными огурцами.

Биточки из свинины со сладким перцем

4 порции: 800 г свинины, 50 г копченого сала, 60 г жира, 80 г лука репчатого, 250 г перца стручкового сладкого, 100 г помидоров, 100 г муки, 1/2 чайной ложки перца красного сладкого молотого, соль по вкусу.

Мясо нарезают на куски толщиной 1,5 см, отбывають, солят, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон на разогретом жире. Жареные биточки перекладывают в кастрюлю, а в том же жире жарят мелко нарезанные сало и лук, добавляют красный перец, перемешивают и перекладывают эту смесь на биточки. Добавляют небольшое количество воды и тушат под крышкой почти до готовности. Стручковый перец моют, удаляют плодоножку и семена, нарезают ломтиками. Помидоры моют, нарезают кружочками. Овощи кладут сверху на мясо и продолжают тушить до готовности овощей. Подают горячими.

Тушеный окорок с вином

4 порции: 400 г окорока, 200 г столового вина, 200 г картофеля, 100 г моркови, 100 г петрушки (корень), 50 г сельдерея (корень), сок 1 лимона, 6–8 шт. перца черного горошком, 2 шт. лаврового листа, соль по вкусу.

Копченый окорок с кожей отваривают в небольшом количестве воды, за 40–50 мин. до окончания варки добавляют нарезанные кружочками морковь, петрушку, сельдерей, черный перец горошком, лавровый лист. Отдельно в подсоленной воде отваривают нарезанный кубиками картофель. Из готового окорока снимают кожу, мясо кладут на сковороду и жарят в разогретой духовке 8-10 мин. Снятую кожу мелко нарезают, добавляют отвареные овощи и жарят на сковороде. Затем добавляют вино, доводят до кипения и варят 2 мин. Винный соус отцеживают. Отцеженную жидкость охлаждают. Окорок нарезают тонкими кусочками, выкладывают на блюдо, гарнируют поджаренными вместе с кожурой окорока овощами. Заливают холодным винным соком.

Свинина с грибами

4 порции: 600 г свинины, 300 г свежих грибов, 300 г риса, 150 г твердого сыра, 1 лук репчатый, 100 г масла, пучок зелени, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый и соль по вкусу.

Рис промывают, обжаривают на масле, добавляют к нему

мясо, воду (450 мл) и тушат под крышкой до готовности. Вместо воды можно добавить натуральное красное вино. Грибы нарезают тонкими ломтиками, солят, посыпают черным перцем и тушат на масле до готовности. Глубокую сковороду или термостойкую кастрюлю смазывают жиром и выкладывают в нее продукты в такой последовательности: 1/2 часть риса с мясом, грибы, остальные риса с мясом, тертый сыр. Ставят в предварительно разогретую духовку на несколько минут. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью.

Капуста со слоями из свинины

6 порций: 1 кг квашеной капусты, 600 г свинины, 150 г риса, 100 г лука репчатого, 150 г копченого сала, 250 г копченой колбасы, 200 г сметаны, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, черный перец молотый и соль по вкусу.

Сало нарезают маленькими кубиками и вытапливают, вынимают из жира шкварки, а на вытопленном жире пассеруют мелко нарезанный лук, посыпают красным перцем. Рис промывают и отваривают до полуготовности в подсоленной воде. Колбасу нарезают кубиками. На жареный лук выкладывают 1/3 часть отжатой квашеной капусты, колбасу, 1/3 часть капусты и сверху – рис. Свинину пропускают через мясорубку, добавляют соль и черный перец. Фарш кладут на рис и сверху остальную капусту. Доливают воду (столько, чтобы покрыла продукты) и тушат под крышкой на слабом огне до готовности (1,5–2 ч). Подают на стол горячей, со сметаной.

Свинина по-шопронськи

600 г свинины (корейки), 250 г молодой фасоли, 50 г масла, 1 ст. ложки томата-пюре, 2 зубчика чеснока, 1 ст. ложка муки, 200 г белого вина, майоран, перец черный молотый и соль по вкусу.

Свинину нарезают кусками и обжаривают на масле до румяной корочки, вынимают. К маслу добавляют томат-пюре, толченый чеснок, муку и хорошо перемешивают. Доливают вино и 100 мл воды, доводят до кипения. Добавляют майоран, обжаренное мясо и тушат на слабом огне до готовности. Мясо вынимают. Фасоль отваривают в воде до готовности, отцеживают, добавляют к жидкости, в которой тушилось мясо, варят несколько минут. Подают горячим, куски мяса кладут сверху на фасоль.

Блюда из свинины жареные

Шницель обыкновенный

1 порция: 150–200 г молотого мяса (свинина и телятина пополам или 100 г говядины, 50 г ветчины и 50 г копченой свиной грудинки), 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 1 ломтик хлеба (без корочки), 1 ст. ложка бульона, жир для жарки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо вымешивают с яйцом, солью и черным перцем. Из массы формируют овальный шницель. Дважды обкатывают его в муке и обжаривают на хорошо разогретом жире с обеих сторон (переворачивают лопаткой). В том же жире обжаривают предварительно окропленный бульоном кусочек хлеба. Готовый шницель выкладывают на поджаренный хлеб и заливают соусом по выбору. Сразу подают на стол с картофельным пюре, тушеными грибами и морковью. Отдельно подают салат по сезону.

Шницель с твердым сыром

1 порция: 100 г молотого мяса, 100 г кусочков жареного мяса (или ветчины), 1 картофель, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки тертого сыра, 1/2 чайной ложки горчицы, 1 ст. ложка муки, жир для жарки, 1 лук репчатый мала, перец черный молотый, перец красный сладкий молотый.

Молотое мясо вторично пропускают через мясорубку вместе с кусочками жареного мяса или ветчины, картофелем и луком, смешивают все с яйцом, солью и черным перцем. Из полученой массы формируют овальный шницель, обваливают его в муке и жарят на небольшой порционной сковороде на хорошо разогретом жире. Шницель поджаривают с одной стороны, переворачивают и на поджаренную сторону наносят тонкий слой горчицы. На середину шницеля горкой выкладывают тертый сыр. Сковороду ставят на 5–6 мин. в хорошо нагретую духовку (чтобы расплавился сыр) и вынимают. Готовый шницель посыпают красным перцем и подают с картофельным салатом и солеными огурцами.

Шницель мукачевский

4 порции: 580 г свинины, 20 г муки, 4 яйца, 40 мл молока, 40 г жира, 40 г смальца, 140 г батона, 60 мл молока, 30 г сыра, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Свинину нарезают порционными кусками, отбивают, солят, перчат, панируют в муке, смачивают во взбитых с молоком яйцах, смешанных с зеленью укропа, и жарят на смальце с обеих сторон до готовности. Нарезанный порционными ломтями батон

смачивают в той же жидкости, посыпают тертым сыром и обжаривают с обеих сторон до румяной корочки. Готовый горячий шницель подают на стол с кусками батона. Сбоку кладут жареный картофель или комбинированный гарнир, украшают зеленью.

Мясо по-хустски

4 порции: 480 г свинины (корейки), 40 мл молока, 4 яйца, 160 г твердого сыра, 40 г смальца, 160 г булки, 20 г зелени петрушки, 600 г картофеля, специи по вкусу.

Корейку нарезают кусками, отбивают, солят, перчат и кладут в молоко на 2 часа., затем смачивают во взбитых яйцах, обваливают в тертом твердом сыре, посыпают тмином и жарят на смальце до образования золотистой корочки. Нарезанную ломтиками булку смачивают в яйцах, обваливают в тертом сыре, посыпают тмином и обжаривают. Готовое мясо подают в перемежку с булкой, сбоку подают жаренный картофель, украшают зеленью.

Крокеты из молотого мяса и овощного пюре

3-4 порции: 300 г молотого мяса (телятина и свинина пополам), 1 пучок корней для супа, 2 шт. лука репчатого, 3 ст. ложки масла, 3–4 шт. картофеля, 3 яйца, 1 чайная ложка томата-пюре, 25 г масла сливочного, соль, перец черный молотый, тертый мускатный орех, перец душистый молотый, зелень петрушки, 2 ст. ложки сметаны, накрошенный черствый хлеб, тертый сыр, тертая брынза, сухари молотые, жир для жарки.

Мелко нарезанные корни пассеруют с частью масла и щепоткой соли. Очищенный от кожицы и нарезанный кубиками картофель отваривают в небольшом количестве подсоленной воды (или бульона из костей). Мелко нарезанный лук и зелень петрушки тушат отдельно на остатках масла. Готовые овощи и сваренный картофель протирают сквозь сито. Затем добавляют мясо, лук и петрушку, 1 яичный желток, масло, сметану, тертую брынзу, специи по вкусу. Смесь вымешивают с мелко наструганным хлебом и 1 ст. ложкой муки. Из полученной массы формируют крокеты круглой формы (длиной 4–5 см). Обкатывают их в муке, смачивают во взбитых яйцах (2 шт.), панируют в сухарях, смешанных с тертым сыром, снова смачивают в яйцах, затем обжаривают их в хорошо разогретом жире. Подают с салатом по сезону и томатным соусом.

Биточки по-хустски

3 порции: 500 г молотого мяса (телятина и свинина пополам), 1 картофелина, 2 яйца, 1 ст. ложка изюма, 1 ст. ложка измельченных ядер грецкого ореха, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, жир для жарки, специи: перец черный молотый, мука, сухари молотые, натертая лимонная цедра, соль по вкусу.

Мясо вымешивают с натертой на мелкой терке картофелиной, 1 яйцом, изюмом, орехами и специями. Из полученной смеси формируют 6 котлет, панируют поочередно в муке, во взбитом с небольшим количеством воды яйце и сухарях и обжаривают на хорошо разогретом жире с обеих сторон. Подают с картофельным пюре, политым жиром, смешанным с жареным луком, горчицей и салатом в зависимости от сезона.

Свинина по-межгорски

4 порции: 480 г свинины, 60 г смальца, 80 г перца стручкового сладкого, 100 г лука репчатого, 100 г моркови, 360 мл бульона, специи: соль, перец черный молотый, тмин по вкусу.

Свинину нарезают кубиками, перчат, солят, жарят на сковороде на хорошо разогретом смальце. Затем добавляют нарезанные маленькими кусочками лук, стручковый перец, морковь, тмин, заливают бульоном и тушат до готовности. Блюдо подают горячим с соусом и картофельными крокетами.

Колбаски по ужгородски

4 порции: 800 г свинины, 10 г чеснока, 20 г смальца, 70 см бараньих кишок, специи по вкусу.

Свинину пропускают через мясорубку. В фарш добавляют тертый чеснок, тмин, солят, перчат, хорошо вымешивают и выдерживают в холодном месте 2–3 часа. Фаршем наполняют промытые бараньи кишки. Затем перевязывают кишки так, чтобы образовались колбаски, разрезают парами, придают форму подковы и жарят на сковороде на разогретом смальце до румяной корочки. Колбаски подают горячими с жареным картофелем.

Отбивная из свинины с сыром и колбасой

2 порции: 400 г свинины, 2 кусочка тонко нарезанной колбасы или ветчины, 100 г твердого сыра, 1 яйцо, 1,5 ст. ложки муки или молотых сухарей, 80 г масла или жира.

Мясо промывают, нарезают куски толщиной 1,5 см, отбивают. От сыра отделяют кусочек (20 г), а остальной нарезают на два тонких куска. На каждый кусок свинины кладут кусочек колбасы или ветчины и сыр, смазывают взбитым яйцом, скручивают в тугой рулет и обвязывают ниткой или скрепляют деревянной тонкой палочкой. Рулеты обваливают в муке, взбитом яйце и обжаривают на разогретом масле или жире. Готовые горячие рулеты посыпают тертым сыром. Подают на стол с рисом и тушеными грибами.

Котлеты потайные

4 порции: 600 г молотого мяса (телятина и свинина пополам), 1 яйцо, 1 кг лука репчатого, 30–50 г масла сливочного, 1 стакан масла, 500 г картофеля, 3–4 ст. ложки тертого сыра,

мука, зелень петрушки, горчица, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

К мясу добавляют 1 мелко нарезанный лук и измельченную зелень петрушки, затем яйцо, красный перец, соль и вымешивают. Из массы формируют 12 котлет, каждую обваливают в муке и обжаривают на смеси масла и части масла. Остальной лук мелко нарезают, посыпают мукой и пассеруют до золотистого цвета на остальном масле. Вынимают шумовкой и дают стечь маслу. В том же масле поджаривают нарезанный кубиками или ломтиками картофель. Вынимают его, дают жиру стечь и смешивают с жареным луком. Смесь солят и разделяют пополам. Форму или противень хорошо смазывают жиром или маслом и выкладывают на него пласт картофельной смеси, сверху кладут котлеты и закрывают их второй половиной смеси, разравнивают. Все хорошо посыпают тертым сыром и ставят на 8-10 мин. в хорошо нагретую духовку. Затем вынимают, посыпают красным перцем и разделяют на порции. Подают на стол с салатом по сезону, горчицей и соусом по выбору.

Котлеты закарпатские

4 порции: 640 г свинины, 140 г хлеба белого, для фарша: 80 мл молока, 20 г масла сливочного, 40 г муки, 40 г ветчины или колбасы, 200 г бульона или воды, 2 яйца, специи по вкусу, кроме того: 10 г муки для панировки, 2 яйца для лизону, 60 г жира для жарки, 40 г масла сливочного для полива, 20 г зелени петрушки и укропа.

Из свинины нарезают порционные куски-котлеты, отбивают, солят, перчат. На середину каждой котлеты кладут фарш, а сбоку кладут кусок твердого белого хлеба. Мясо заворачивают, придавая форму колобка.

Для приготовления фарша: муку пассеруют на масле и разводят молоком, добавляют бульон или воду и варят 10 мин. на слабом огне. В готовый соус добавляют нарезанную полукопченую колбасу или ветчину, доводят до кипения, затем снимают с огня, добавляют нарезанное сваренное вкрутую яйцо, специи и зелень, охлаждают. Котлеты панируют в муке, смачивают во взбитых яйцах и снова панируют, жарят на разогретом смальце до готовности. Готовую котлету подают с гарниром, поливают растопленным маслом и украшают зеленью.

Котлеты по-раховски

4 порции: 520 г свинины, 40 г смальца, 2 яйца, 20 г масла сливочного, специи по вкусу, для фарша: 140 г свинины, 1 яйцо, 30 г лука репчатого, 15 г чеснока.

Подготовленную корейку нарезают порционными кусками, отбивают, солят и посыпают перцем. Обрезки мяса и мясо для

фарша пропускают через мясорубку вместе с луком и круто сваренным яйцом. На отбитый кусок корейки кладут фарш, мясо заворачивают в форму пирожка, перевязывают ниткой, натирают толченым чесноком, панируют в муке, смачивают во взбитых яйцах, по желанию панируют второй раз и жарят на хорошо разогретом смальце. Готовые котлеты поливают растопленным сливочным маслом.

Лоци-печеное

4 порции: 800 г свинины, 10 г чеснока, 380 г лука репчатого, специи по вкусу.

Из свинины нарезают куски с реберными костями, слегка отбивают, солят, перчат, натирают чесноком, жарят с обеих сторон. Лук, нарезанный кружочками, пассеруют на разогретом смальце до золотистого цвета. Подавая на стол, мясо кладут на пассерованный лук, украшают зеленью, сбоку кладут жареный картофель или гарнир.

Свинные ребра по-цыгански

4 порции: 600 г свиных ребер, 80 г сала, 80 г помидоров, 600 г жареного картофеля, зелень: петрушка, специи по вкусу.

Свиные ребра, без сала, разрезают вдоль кусками, слегка отбивают и натирают толченым чесноком. На сковородку кладут кусок свежего сала и вытапливают из него жир, на котором обжаривают подготовленные ребра с обеих сторон до готовности. Подавая на стол, ребра покрывают жареным салом, сбоку кладут жареный картофель и нарезанные помидоры. Украшают зеленью.

Свинные ребра по-удвархельськи

4 порции: 400 г свинины (ребра), 100 г копченого сала, 300 г помидоров, 300 г зеленой стручковой фасоли, 1 лук, 3 зубчика чеснока, 50 г масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Зеленую фасоль промывают и отваривают в подсоленной воде, отцеживают. Сало нарезают тонкими кусочками и вытапливают. На образованном жире пассеруют нарезанный кубиками лук, добавляют нарезанные ломтиками помидоры и тушат 2–3 мин. Добавляют специи и отваренную фасоль, толченый чеснок и продолжают тушить 5 мин. Ребра нарезают кусками, отбивают и поджаривают на масле до румяной корочки. При подаче на стол на тарелки выкладывают сначала мясо, затем рагу из фасоли. На гарнир можно подавать картофель, посыпанный измельченной зеленью петрушки.

Ребра свинные по-селянски

4 порции: 600 г свинины (ребра), 150 г печени, 80 г грибов, 80 г копченого сала, 100 г зеленого горошка, 1 лук репчатый, 1 пучок зелени петрушки, 2 ст. ложки масла, перец черный молотый и соль по вкусу.

Ребра нарезают кусками, слегка отбивают, солят, перчат и поджаривают на масле. Сало нарезают кубиками, вытапливают и на образованном жире поджаривают нарезанный кубиками лук и грибы, зеленый горошек. Добавляют специи, измельченную зелень и нарезанную кусочками печень, жарят до готовности. Перед подачей на стол на тарелки кладут мясо, а сверху – рагу из овощей, грибов и печени. Подают с печеной картошкой.

Крученики по-хустски

4 порции: 400 г свинины (мякоть), 60 г лука репчатого, 10 г смальца, 60 г колбасы, 40 г огурцов соленых, 30 г муки, 40 г смальца, 320 г красного соуса, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Мясо нарезают порционными кусками, отбивают, солят, перчат. Пассерованный лук смешивают с нарезанной полукопченой колбасой и солеными огурцами, хорошо перемешивают и кладут на отбитые куски мяса. Края сворачивают и формируют крученики. Подготовленные крученики панируют в муке, жарят до полуготовности на разогретом смальце. Затем заливают красным соусом с луком, добавляют мелко нарезанные соленые или маринованные огурцы и доводят до готовности. Готовые крученики подают с гарниром, украшают зеленью петрушки.

Свинина по-виноградовски

4 порции: 600 г свинины, 20 г чеснока, 2 яйца, 60 г сухарей, 60 г смальца, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Свинину нарезают порционными кусками, слегка отбивают, солят, перчат. На мясо кладут измельченный чеснок, заворачивают в виде кручеников, панируют в сухарях, смачивают во взбитых яйцах и жарят на разогретом смальце. Готовую свинину подают горячей, украшают измельченной зеленью петрушки.

Корейка в яйце

4 порции: 500 г свинины, 20 г муки, 2 яйца, 40 г жира, 10 г зелени петрушки, соль и перец черный молотый по вкусу.

Отбитые куски свинины (без костей) солят, перчат, обваливают в муке, смачивают во взбитых яйцах и жарят с обеих сторон на разогретом смальце до образования румяной корочки. Готовую корейку подают горячей с гарниром, украшают зеленью петрушки.

Смаженица ясинянска

4 порции: 680 г свинины, 40 г смальца, 100 г лука репчатого, 80 г моркови, 600 г капусты, 50 г томата-пюре, специи по вкусу.

Свиное мясо (мякоть) нарезают кусочками. Морковь и лук нарезают кружочками и обжаривают на разогретом смальце,

затем добавляют нарезанное мясо и все вместе жарят до полуготовности. Затем добавляют отжатую квашеную капусту, томат-пюре, солят и перчат, тушат до готовности. Смаженицю подают горячей с токаном или другим гарниром.

Свинина с черносливом

10-12 порций: 1,5–1,8 кг свинины (свинина без костей), 250–300 г чернослива, 3–5 ст. ложек смальца, бульон, специи: перец черный молотый, чеснок, тмин, соль по вкусу.

Из мяса срезают лишний жир и растапливают. Мякоть отбивают деревянным молоточком или скалкой и натирают солью, черным перцем и чесноком. На поверхности мяса делают глубокие надрезы и вкладывают в них по одному черносливу (без косточек). Подготовленное мясо кладут в жаростойкую посуду с растопленным жиром и жарят в духовке 10–15 мин. Затем добавляют 3–4 ст. ложки кипящего бульона (или подсоленной воды) и жарят еще 20 мин., снова добавляют бульон и жарят до готовности. Готовое мясо вынимают, дают остыть, нарезают тонкими ломтиками и распределяют на порции. Подают с тушеными овощами, квашеной капустой и вареной картошкой. Мясной сок заправляют по вкусу и наливают на каждую порцию мяса. Отдельно подают горчицу и салат из красной свеклы и сельдерея.

Блюда из свинины, тушеные и жареные в духовке

Тушеное мясо по-охотничьи

5-6 порций: 500 г мяса, 200 г копченого сала (или грудинки), 200 г охотничьих колбасок, 4 шт. лука репчатого, 2 шт. моркови, несколько грибов, 3–4 шт. помидоров, 2 чайные ложки томата-пюре, 1 стручок острого перца, 2 ст. ложки муки, зелень петрушки, несколько капель коньяка, бульон (или вода), черный перец молотый. Мясо и колбасу нарезают на порционные куски. Половину копченого сала, нарезанного мелкими кусочками, перетапливают и быстро обжаривают в образованном жире мясо и колбасу. Мясные продукты вынимают, а в том же жире пассеруют мелко нарезанные лук и морковь. Посыпают мукой и перемешивают с томатом-пюре. Добавляют мясо и колбасу, вливают бульон и тушат на слабом огне до полуготовности мяса. Добавляют грибы, помидоры, острый перец и остатки нарезанного кусочками сала. Солят, перчат по вкусу, накрывают крышкой и ставят на 20 мин. в духовку. Перед подачей на стол окропляют коньяком и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, подают с отваренным картофелем, посыпанным тмином и солью.

Капуста фаршированная со свининой

4-5 порций: 500 г свинины, 100–150 г сала, 3 ст. ложки риса, 3 небольшие головки квашеной капусты, 2 шт. лука репчатого, 2–3 шт. помидоров (можно консервированных), бульон по выбору, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 3 стручка острого перца по желанию. С головок капусты вырезают кочерыжки и часть сердцевины, оставив пласт толщиной 1,5 см. Сало нарезают на мелкие кусочки и отваривают 30 мин. в капустном рассоле. Охлаждают и удаляют жир с поверхности. В обезжиренный рассол кладут нарезанное на куски мясо и варят 10–15 мин. Добавляют промытый рис, красный перец, измельченный лук и часть снятого из рассола жира. Массу тушат, пока рис не набухнет. Затем добавляют остальной жир, мелко нашинкованную капусту (с удаленной сердцевины головки), а также сало. Головки фаршируют подготовленной массой, кладут в глубокую посуду, заливают до половины головки бульоном и ставят в умеренно нагретую духовку. Выдерживают в духовке до испарения жидкости, вынимают и в каждый кочан добавляют по 1 помидору и по 1 стручку острого перца (по желанию). Посыпают черным перцем и снова ставят в духовку на 10 мин. Подают с отваренным картофелем или клецками.

Тушеная свинина с квашеной капустой

3-4 порции: 500–600 г свинины (мякоть окорока), 120–130 г полужирной свинины, 1–1,5 кг квашеной капусты, мука, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, по 1 чайной ложке перца черного молотого и тмина, 2–3 стручка горького перца по желанию, 1 лимон. Мясо очищают от лишнего жира, нарезают мелкими кусочками, обваливают их в смеси толченого тмина, черного и красного перца и выдерживают некоторое время. Удаленное сало нарезают кусочками и обжаривают до румяного оттенка, шкварки вынимают. На полученном жире обжаривают со всех сторон мясо, сразу же вынимают, обваливают в муке и кладут на тарелку. К оставшемуся жиру добавляют предварительно отжатую и нашинкованную капусту и жарят 5–6 мин., непрерывно помешивая. Затем посыпают красным перцем, перемешивают и разделяют на две равные части. Одну половину выкладывают на дно посуды, на нее кладут мясо и накрывают остальной капустой, смешывают со шкварками, разравнивают. Сверху кладут 2–3 ломтика сала, обкатанных в смеси красного и черного перца и тмина. Посуду накрывают крышкой и тушат на слабом огне 45–50 мин. Затем снимают крышку, добавляют небольшое количество капустного рассола, горький перец и ломтики лимона (без кожуры), снова плотно закрывают крышкой (крышку по периметру можно залепить тестом) и ставят в умеренно нагретую духовку на 1 час. Готовое мясо вынимают и дают ему немного остыть. Капусту перемешивают, посыпают мукой и тушат еще 10 мин. Затем мясо делят на порции и к каждой добавляют соответствующее количество капусты, на гарнир подают кнедлики и вареный картофель. Капусту можно смешивать с варенной фасолью и мелко нарезанным луком-пореем.

Свинина с цветной капустой

4 порции: 600 г нежирной свинины, 500 г сметаны, 500 г сухого белого вина, 200 г копченого сыра, 100 г масла сливочного, 1 головка цветной капусты, 3–4 зубка чеснока, соль по вкусу. Цветную капусту промывают, разбирают на соцветия. На дно кастрюли кладут 1/2 часть масла, 1/2 часть цветной капусты. Мясо промывают, нарезают кусочками и хорошо отбивают, натирают толченым чесноком, кладут в кастрюлю на цветную капусту. Сверху выкладывают остаток цветной капусты, добавляют вино, сметану и посыпают тертым сыром. Тушат в духовке под крышкой на умеренном огне до готовности. Подают на стол горячим.

Свинина тушеная по-монастырски

8-12 порций: 1–1,2 кг полужирной свинины, 5–6 шт. моркови,

1/2 сельдерея (корень) вместе с частью листьев, 2 шт. петрушки (корень), 2 шт. лука репчатого, 15–20 шт. лука-саженца, 1 стебель лука-порея, 1 головка чеснока, 1–2 шт. яблок, несколько грибов, мука, 2 стакана вина, томат-пюре, жир для жареных, 1–2 ст. ложки лесных ягод (ежевика), специи: 1 ст. ложка уксуса (или лимонного сока), перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, лавровый лист, мята, соль. Очищенное мясо нарезают на 8-12 кусков, солят и обжаривают на разогретом жире под крышкой. Через несколько минут добавляют мелко нарезанный лук порей, а через 10–15 мин. – мелко нарезанную морковь, сельдерей, корни петрушки, яблоки, лук и ягоды. Все заливают 1 стаканом горячей воды и тушат на сильном огне 20–30 мин. Затем добавляют лук саженец, грибы, томат-пюре, уксус, половину вина, специи и соль по вкусу. Посуду плотно закрывают крышкой и ставят в умеренно нагретую духовку. Через 30 мин. вынимают, добавляют остальное вино, разведенную в холодной воде муку и доводят до кипения. Варят 5–6 мин. и снимают с огня. Подают к столу с тушеным рисом, жареным картофелем, солеными огурцами и салатом по выбору.

Свинина тушеная маленькими кусочками

5-6 порций: 600–800 г свинины (мякоть окорока или спинная часть), 1/4 сельдерея (корень с несколькими листочками), 1–2 шт. петрушки (коринь.), 1–2 лука репчатого, 3–4 зубка чеснока, 200–300 г помидоров небольших, 1 стакан вина, 1/2 стакана бульона, 1 яйцо и 1 яичный желток, 1,5 ст. ложек муки, 100–150 г твердого сыра, 1 стакан сметаны, лимонный сок, жир для жарки, 15 г масла сливочного, сухари молотые, специи: перец черный молотый, перец душистый, мускатный орех, тертая лимонная цедра, соль по вкусу. Мясо нарезают маленькими кусочками, солят, посыпают черным перцем и обжаривают на разогретом жире несколько минут под крышкой. Морковь, сельдерей, корни петрушки (с листочками) и лук пропускают через мясорубку, солят, сбрызгивают лимонным соком (несколькими каплями) и добавляют к мясу вместе с бульоном. Через 10–15 мин. добавляют нарезанные ломтиками помидоры и специи, вливают вино и тушат еще 30 мин. на умеренном огне. Затем выкладывают все на смазанный маслом небольшой противень, посыпают половиной тертого сыра, заливают смесью взбитых яиц, сметаны, муки и небольшого количества соли и запекают в хорошо разогретой духовке, пока поверхность не подрумянится. Готовое блюдо посыпают остальным тертым сыром и распределяют на порции. При подаче на стол каждую порцию поливают растопленным маслом. Отдельно подают варенный картофель, тушеный рис, соленые огурцы и салат – по выбору.

Буженина по-верховински

4 порции: 800 г свинины, 40 г чеснока, 40 г жира, 20 г зелени петрушки, специи: перец красный сладкий молотый, соль по вкусу. Куски свинины солят, шпигуют чесноком, натирают красным перцем. Посыпают толченым тмином и тушат в духовке при температуре 200–250 °С до готовности. Во время тушения корейку периодически поливают горячим жиром и мясным соком, который выделяется во время тушения. Готовую буженину нарезают, подают горячей с кнедлями и тушеной капустой. Поливают соком, который выделился при тушении мяса, посыпают зеленью петрушки.

Закарпатский деликатес

4 порции: 640 г свинины, 600 г картофеля, 40 г смальца, 80 г майонеза, 40 г твердого сыра, 10 г чеснока, 100 г лука репчатого, 20 г зелени петрушки, специи: соль, перец черный молотый, тмин по вкусу. Вареный, очищенный картофель нарезают кружочками и кладут на сковороду, смазанную жиром. Кусок свинины слегка отбивают, солят, перчат, натирают чесноком и кладут в сковороду на картофель. Мясо накрывают нарезанным луком, заливают майонезом, посыпают тмином, тертым сыром и запекают в духовке до готовности, чтобы сыр сверху стал румяным. Подают на стол горячим, посыпают зеленью петрушки.

Поджарка (гратар)

4 порции: 1,1 кг свинины, 100 г смальца, 400 г свежих овощей по сезону, перец черный молотый, соль, чеснок по вкусу. Корейку молодого поросенка нарезают кусками (вместе с ребрами и тонким салом), отбивают, солят, посыпают перцем. Мясо перекладывают на смазанный жиром противень, ставят в горячую духовку и тушат до готовности, постоянно переворачивая, чтобы мясо равномерно подрумянилось. В конце тушения мясо смазывают толченым чесноком. Готовый Гратар перекладывают на тарелки, вокруг кладут нарезанные овощи (салат, помидоры, перец, капуста и др.). Украшают цветами из овощей (помидоров, моркови, лука). К Гратар подают гарнир: жареный картофель, картофельное пюре или отваренный рис.

Запеканка

2-3 порции: 750 г отварного копченого мяса, 125 сметаны, 2 яйца, 50 г масла сливочного, 2 ст. ложки (с верхом) «ризанок» (способ приготовления см… в разделе «Мука»). Масло растирают с яичными желтками, добавляют нарезанное кубиками мясо, перец, отвареные и промытые ризанки, сметану и хорошо перемешивают. Добавляют взбитую в крутую пену из яичных белков и еще раз все перемешивают. Форму хорошо смазывают жиром, посыпают мукой и перекладывают в нее приготовленную

смесь. Выпекают в предварительно разогретой духовке 50 мин.

Свинина по-поварски

5-6 порций: 1–1,2 кг свинины (мякоть окорока, лопаточная часть, филе или спинная часть), 500–600 г свиных костей, 2–3 ст. ложки смальца, 1 лук репчатый, бульон (или теплая вода), специи: перец черный молотый, тмин, соль по вкусу. Мясо очищают от пленок и лишнего жира. На дно небольшого листа кладут нарубленные кости и мелко нарезанный удаленный жир. Сверху кладут мясо, посыпают смесью соли, тмина и черного перца и поливают растопленным жиром. Затем ставят в хорошо нагретую духовку и обжаривают со всех сторон до образования розовой корочки. Добавляют ½ стакана бульона (или теплой воды). Через 5–6 мин. переворачивают мясо (можно еще раз посыпать их смесью соли, черного перца и тмина) и дожаревают, часто поливая соком, который образовался на письме. Готовое мясо вынимают, дают остыть при комнатной температуре и нарезают тонкими ломтиками. Подают с процеженным соком, тушеной квашеной капустой, солеными огурцами и горчицей.

Рулет из свинины с овощной начинкой

10-12 порций: 1,5–1,8 кг свинины (передняя часть), 1 ст. ложка горчицы, 1 пучок корней для супа, 1–2 шт. лука репчатого, 1 чайная ложка томата-пюре, 50 г красного вина, жир, 1 головка чеснока, 1 ст. ложка муки, специи: перец черный молотый, тмин, соль по вкусу.

Мякоть отделяют от реберных костей, отбавают и смазывают с внутренней стороны горчицей. Очищенные корни и лук пропускают через мясорубку. Молотые овощи выкладывают ровным слоем на мясо (с той стороны, которая смазанный горчицей) и солят. Мясо вместе с начинкой сворачивают рулетом, обвязывают крепкой ниткой, нашпиговывают зубчеками чеснока и натирают солью, черным перцем и тмином. Подготовленный рулет кладут в жаростойкую посуду с разогретым жиром и обжаривают со всех сторон до светло-коричневого цвета. Затем ставят в предварительно нагретую духовку и запекают, подливая небольшое количество теплой воды (подливают сбоку посуды). Во время запекания рулет переворачивают 10–15 раз, поливая при этом бульоном или соком, который образовался на противне. Готовое мясо вынимают, охлаждают при комнатной температуре, освобождают от нитей и нарезают тонкими ломтиками. К соку, который образовался на после жарки добавляют муку, томат-пюре, вино и соль по вкусу. Доводят до кипения и через 3–4 мин. снимают с огня. Рулет делят на порции и подают с солеными овощами и квашеной капустой. Отдельно подают горчицу и соус в соуснике.

Свинина, запеченая в сальниках

5-6 порций: 1 кг нежирной свинины, 3 шт. лука репчатого, 1 сальник (внутреннее сало), 200–300 г свиных реберных костей, 1–2 ст. ложки смальца, 1/2 стакана вина, 1/2 стакана бульона, горчица, специи: сахар, несколько капель уксуса, перец черный и перец красный сладкий молотый, тмин, соль по вкусу.

Мясо нарезают маленькими кусочками, хорошо посыпают смесью соли, черного перца и тмина, тщательно перемешивают и заворачивают в сальник. Нарубленные кости кладут на протвень и заливают 1 ст. ложкой растопленного сала. На них кладут завернуто мясо, но так, чтобы края сальника были внизу. Посыпают черным перцем, сбрызгивают растопленным жиром и жарят 10–15 мин. в хорошо нагретой духовке. Добавляют смесь вина и бульона (доливают стороны листа) и жарят еще 15–20 мин… Время от времени подливают бульон (или теплую воду). Готовое мясо перекладывают на тарелку и заливают частью сока, образовавшегося при запекании. Остальной сока разводят бульоном (или теплой водой), заправляют небольшим количеством вина, горчицы, уксуса, сахара и соли, доводят до кипения, варят 2–3 мин. и наливают в соусник. К блюду подают на гарнир картофельное пюре, жареные кнедлики, жареную или тушеную капусту, салат из картофеля или красной свеклы.

Жареный поросенок

25-30 порций: 1 тушка поросенка (весом 6 кг), 500 г смальца, 1 стакан вина, 1 лимон, соль.

Тушку поросенка обрабатывают, хорошо промывают, подсушивают салфеткой и солят изнутри. В черевко кладут термостойкую бутылку и зашивают разрез. Ушки и хвостик заворачивают в промасленную бумагу, ножки подгибают внутрь. Смазывают поросенка снаружи жиром, смешанным с солью, кладут на противень и жарят в хорошо разогретой духовке, пока не подрумянится. Затем переворачивают, снова смазывают жиром и лимонным соком и дожаревают, периодически на стороны протвеня подливают небольшими порциями воду. Готового поросенка вынимают, освобождают от нитки и вынимают бутылку. Сок, который образовался на листе разводят вином и добавляют по вкусу соль и кислоту. Подают поросенка целым с солеными овощами и мясным соком. На гарнир подают сырую или тушеную капусту, тушеную красную свеклу, вареную картошку, заправленную сливочным маслом, тушеный рис с горошком, грибы и др… Отдельно подают лимон, нарезанный ломтиками, и салат из соленых огурцов и красной свеклы. Поросенка можно нафаршировать.

Набор продуктов для приготовления различных вариантов

начинок:

1) 300 г риса, обжаренного до прозрачности в небольшом количестве жира, 200 г мелко нарезанной ветчины, 2–3 ст. ложки горошка, 1–2 ст. ложки изюма, 2 стакана бульона и перец черный молотый по вкусу;

2) мелко нарезанные и тушеные на сливочном масле грибы, замоченный в молоке хлеб, 1–2 яйца, соль, перец черный молотый, жареная печень поросенка, нарезанная соломкой, небольшое количество ветчины и копченой свиной грудинки;

3) 200–300 г ветчины, 100–150 г замоченного в молоке хлеба, соль, перец черный молотый, 1–2 шт. лука репчатого, поджаренной на небольшом количестве шпика и мелко нарезанной зелени петрушки, 2–3 яйца, небольшое количество горчицы и вареной моркови.

Блюда из свинины, жареные на решетке

Свинные отбивные котлеты, жареные на решетке

1 порция: 1 свиная котлета (весом 150–180 г), масло, 1–2 ст. ложки сока жареного мяса и горчицы, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Формируют котлету, отбивают с обеих сторон, сбрызгивают маслом (несколькими каплями), посыпают солью, черным перцем и медленно жарят (10–12 мин.) на средненагретой решетке. Готовую котлету перекладывают на тарелку с предварительно наложенным в ней гарниром (картофельным пюре, тушеным рисом, тушеной или пассерованной морковью) и все поливают мясным соком. Отдельно подают салат из красной свеклы или квашеной капусты и горчицу.

Свинная отбивная котлета, жареная на решетке

1 порция: 150–180 г свинины, отрезанной поперек волокон (мякоть окорока), 1/2 ст. ложки смальца, 1/4 лимона, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают, формируют котлету, отбивают с обеих сторон, посыпают солью и черным перцем и выдерживают. Затем смазывают с обеих сторон жиром и жарят на хорошо разогретой решетке по 6–7 мин. с каждой стороны. Готовую котлету сразу сбрызгивают 1/4 сока лимона. Подают с горчицей, солеными овощами и вареным картофелем.

Маринованная отбивная котлета из свинины, жареная на решетке

1 порция: 150–180 г свиного мяса (старой свиньи), 1/2 лука репчатого, 1 зубок чеснока, 2 ст. ложки вина, масло, перец черный, соль по вкусу.

Котлету, отрезанную поперек волокон, слегка отбивают с обеих сторон и натирают толчеными луком и чесноком. Из уксуса, вина, небольшого количества масла, нескольких горошин черного перца и горчицы готовят маринад. Подготовленную котлету опускают в маринад и выдерживают несколько часов. Затем жарят по 5–6 мин. с каждой стороны на хорошо нагретой решетке. При переворачивании сбрызгивают маринадом. Подают с жареным картофелем и солеными огурцами или квашеной капустой, посыпанной красным перцем и заправленной маслом.

Шашлык из свинины, жареный на решетке

1 порция (из расчета на 2 вертела): 150–180 г полужирной свинины, специи: соль, перец черный, перец красный сладкий

молотый, петрушка по желанию.

Мясо нарезают кубиками, посыпают смесью соли, черного и красного перца и выдерживают несколько часов. Затем разделяют пополам и натягивают на вертела. Жарят на хорошо нагретой решетке до подрумянивания. Подают на деревянной тарелке с помидорами, стручком сладкого перца, луком и петрушкой.

Шашлык из свинины и телятины

1 порция (из расчета на 2 вертела): 100 г телятины, 100 г свинины, 20–30 г сала, 1 стручок перца сладкого зеленого или красного, крышки черствого хлеба, растопленный смалец или масло, сок жареного мяса, горчица, специи: лимон, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают, отбивают, солят, посыпают черным перцем, сбрызгивают лимонным соком (несколькими каплями) и выдерживают. Затем нарезают кубиками. Сало также нарезают кубиками. Из перца удаляют плодоножки и семенное гнездо и нарезают кусочками. Все разделяют пополам и последовательно натягивают на вертела: кусочек сала, кусочек телятины, кусочек свинины, кусочек перца, кусочек сала и т. д. Подготовленный шашлык смазывают маслом или смальцем, обваливают в крошках хлеба и жарят на хорошо нагретой решетке. Подают по 2 котлеты на порцию с салатом из картофеля или помидоров, мясным соком, ломтиками лимона и горчицей.

Котлеты в сальниках, жареные на решетке (или гриль)

6-8 порций: 700 г нежирной свинины, 200 г полужирной свинины, 200 г говядины (мякоть окорока), 1 свиной сальник (внутреннее сало), 130 г масла сливочного (или 1/2 стакана растительного масла), 2 шт. лука репчатого, 1 яйцо, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, тертый мускатный орех, соль и (по желанию) горчица.

Мясо нарезают маленькими кусочками и пропускают дважды через мясорубку, затем вымешивают с 80-100 г подсоленной воды, добавляют его постепенно, а затем вымешивают с мелко нарезанным или натертым на терке луком, специями, яйцом и небольшим количеством соли. Полученную смесь выдерживают 1–2 часа. на холоде и формируют из нее котлеты. Каждую котлету заворачивают в кусок предварительно вымоченной и отцеженных сальника. Подготовленные котлеты опускают в жир, сразу же вынимают и жарят на умеренно нагретой решетке. Во время жарки сбрызгивают сверху несколькими каплями жира. Подают с картофельным пюре, поджаренным луком, солеными огурцами, салатом (по выбору) и соком жареного мяса.

Котлеты из молодого мяса и колбасы, жаренные на решетке

6-8 порций: 500–600 г полужирной свинины, 200 г говядины

(передняя часть), 200–300 г обрезков колбасы различных видов, обрезков ветчины, 2 шт. лука репчатого, 20–30 г сала, 1–2 ст. ложки жира, 1 яйцо, зелень петрушки, специи: соль, перец красный молотый, тмин, перец душистый и (по желанию) петрушка.

Мелко нарезанный лук тушат до мягкого состояния на жире. Нарезанное маленькими кусочками мясо и колбасные обрезки пропускают через мясорубку и вымешивают с тушеным луком, яйцом, специями и небольшим количеством соли. Смесь накрывают смоченной в вине салфеткой и выдерживают 1 час. в холодном месте. Затем формируют из нее котлеты и в середину каждой кладут по одному маленькому ломтику сала, смазывают их жиром и жарят на умеренно нагретой решетке. Во время жарки периодически переворачивают и капают сверху по 2–3 капли жира. Подают с тушеными луком-саженцем и морковью, солеными огурцами и, по желанию, ломтиками лимона. Отдельно подают мясной сок и салат по сезону.

Блюда из телятины

Блюда из телятины вареные и тушеные

Вареная телятина с морковью

2 порции: 200 г мяса, 300 г моркови, 50 г петрушки (корень), 30 г сельдерея (корень), 100 г картофеля, 10 г муки, 100 мл молока, 150 г сметаны, соль по вкусу.

Овощи (морковь, петрушку, сельдерей) очищают, мясо промывают. Все кладут в холодную воду, доводят до кипения, солят и варят на слабом огне до полуготовности, осторожно снимая пену с поверхности бульона. Добавляют очищенный целый картофель и варят до готовности мяса. Овощи вынимают из бульона протирают сквозь сито и смешивают с 1 ст. ложкой молока. Муку хорошо размешивают с остальным молок и доводят до кипения. Сметану разводят в небольшом количестве бульона, добавляют в кипящее молоко и варят 3–4 мин. Мясо нарезают кусочками. При подаче на стол в каждую тарелку кладут мясо, рядом кладут овощное пюре и заливают сметанным соусом.

Телятина з нашинковаными овощами

6-8 порций: 500 г телятины, 1 пучок корней для супа, 2 шт. картофеля, 2 шт. яблок, 2 шт. перца сладкого стручкового, 3–4 шт. помидоров, 2 шт. лука репчатого, 2 зубчика чеснока, 6–7 ст. ложек растительного масла, 1 рюмка сухого красного вина, зелень петрушки и укропа, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 1 чайная ложка сахара, соль.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают порционными кусками и отваривают в небольшом количестве воды, добавив 2–3 ст. ложки масла. Корни для супа, овощи и яблоки очищают и шинкуют на крупной терке, солят, добавляют 3–4 ст. ложки масла и перемешивают. Дно посуды, в которой будет готовиться блюдо, смазывают 1 ст. ложкой масла и выкладывают половину всей овощной массы. На нее кладут мясо без жидкости и верхним слоем овощей закрывают мясо. Тушат на слабом огне, не перемешивая, примерно 10 мин. Затем добавляют мясной бульон, смешанный с вином и сахаром, и тушат примерно 40–50 мин. Посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и снимают с огня. Подают с кукурузными клецками или мамалыгой.

Телятина с измельченными овощами

4-5 порций: 500 г телятины, 1 пучок корней для супа, 1 яблоко, 3 шт. картофеля, 2 ст. ложки гороха, 50–70 г грибов, 1 лук репчатый, 1–2 зубчика чеснока, 1–2 ломтика хлеба, 4 ст. ложки

масла, 1/2 стакан столового вина, 1–2 шт. помидоров (или 1/2 ст. ложки томата-пюре), зелень петрушки и укропа, специи: 1/2 стручка острого перца, перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, 1 лавровый лист, 1 щепотка корицы, соль.

Мясо, нарезанное мелкими кубиками, опускают в кастрюлю с кипящей водой, добавляют 2 ст. ложки масла и соль. Корни для супа и лук очищают и мелко нарезают, очищенный картофель и яблоки нарезают соломкой, а грибы ломтиками и пассеруют на масле 15 мин. Добавляют горох, чеснок, вино и тушат до готовности. Добавляют мелко накрошенный хлеб и мелко нарезанные помидоры. Через 10 мин. добавляют мясо вместе с бульоном, черный перец, корицу, лавровый лист и соль. Посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и тушат на слабом огне под крышкой 20 мин. Подают на стол с отваренным картофелем или рисом и салатом из огурцов.

Телятина с протертыми овощами

6 порций: 800 г телятины, 2 шт. лука репчатого, 3 шт. моркови, 1/2 сельдерея (корень), 3 шт. картофеля, 1 яблоко, 1/2 свеклы, 3 шт. помидоров (или 1 ст. ложка томата-пюре), 1 стакан столового вина, 1 кусок черствого белого хлеба (без корочки), 7 ст. л. масла, зелень петрушки и укропа, специи: лавровый лист, 4–5 шт. перца черного горошком, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, корица, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожильев мясо нарезают кусками и отваривают в небольшом количестве воды, добавив 2–3 ст. ложки масла. Лук, морковь, сельдерей, сахарную свеклу, картофель и яблоко очищают, овощи промывают, пропускают через мясорубку, заливают остальным маслам и небольшим количеством воды, солят и разваривают, затем протирают через сито. Добавляют вино, специи, измельченные помидоры (или томат-пюре) и накрошенный хлеб. Вливают в овощную массу горячую воду и добавляют к отвареному мясу. Варят 5–7 мин., посыпают измельченной зеленью и снимают с огня. Дают отстояться 10 мин. под крышкой. Подают на стол с макаронными изделиями или вареным рисом и салатом из помидоров.

Телятина с овощами по-селянски

4-6 порций: 800 г телятины, 2 шт. лука репчатого, 1–2 шт. моркови, 2–3 шт. картофеля, 4–5 шт. помидоров, 3 стручка сладкого перца, 2–3 ст. ложки гороха, 2 зубчика чеснока, 4–5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки и укропа, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, уксус, соль по вкусу.

Лук, картофель, морковь очищают, промывают и вместе с помидорами мелко нарезают. Мясо очищают, промывают и

нарезают небольшими кусками. Подготовленные овощи кладут в кастрюлю, добавляют горох, масло и ½ стакана воды. Сверху кладут куски мяса и тушат до испарения жидкости. Перец пекут целым, слегка охлаждают, очищают от кожи, удаляют семена, нарезают и добавляют к мясу с овощами. Затем добавляют чеснок и 2–3 ст. ложки воды, заправляют уксусом и солят по вкусу. Тушат 7–8 мин., посыпают рубленой зеленью, снимают с огня и выдерживают несколько минут под крышкой. Подают с салатом из огурцов.

Телятина с черносливом

4-5 порций: 500 г телятины, 500 г чернослива, 1 лук репчатый, 4–5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка томата-пюре, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 1 чайная ложка корицы, соль по вкусу.

Чернослив заливают 2 стаканами кипятка и оставляют в воде до тех пор, пока сливы не станут эластичными. Измельченный лук заливают кипятком (2 стакана) и маслом, добавляют щепотку соли и доводят до кипения. Добавляют нарезанное небольшими кусками мясо и варят до тех пор, пока мясо не станет мягким. Добавляют чернослив вместе с водой, красный перец и корицу, соль, томат-пюре и 1 ст. ложку пассированной без жира муки. Доводят до полной готовности на слабом огне. Подают горячей с клецками.

Телятина в соусе

3–4 порции: 500 г телятины, 1 пучок корней для супа, 1 картофель, 1 лук репчатый, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 4–5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки и укропа, специи: 1 лавровый лист, 2–4 шт. перца черного горошком, соль по вкусу.

Нарезанное кубиками мясо, мелко порезанный лук, корни для супа и картофель заливают кипящей водой (2 стакана) и маслом и варят, пока мясо и овощи не станут мягкими. Солят, добавляют разведенную в молоке муку, измельченную зелень, черный перец и лавровый лист. Доводят до кипения и снимают с огня. Подают с отваренным картофелем и солеными огурцами.

Натуральные телячьи биточки отварные

4 порции: 800 г телятины, 1 пучок корней для супа, 2 стакана бульона, 1 стакан столового вина (или виноградного сока), 6 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка муки, специи: лавровый лист, перец черный молотый, тмин, лимонный сок, соль и, по желанию, 1 щепотка сахара.

Мясо очищают от пленок и сухожилий и разделяют на четыре котлеты. Отбивают, натирают с обеих сторон солью и лимонным соком и выдерживают 25–30 мин. Бульон доводят до кипения,

опускают в него котлеты, добавляют несколько капель масла и варят, периодически переворачивая. Очищенные и измельченные корни для супа пассеруют на масле, пока овощи не станут мягкими. Выкладывают на овощную массу котлеты, заливают бульоном и частью вина. Добавляют лавровый лист, черный перец и тмин. Тушат на слабом огне до готовности мяса, посыпают мукой и тушат еще 10 мин. Котлеты вынимают из соуса и выдерживают в нагретой посуде под крышкой до подачи на стол. Соус протирают сквозь сито, добавляют остальное вина, заправляют лимонным соком и сахаром по вкусу, доводят до кипения и держат в теплом месте до подачи на стол. Подают соус отдельно в соуснике. Котлеты подают с отваренным картофелем или рисом и салатом по выбору.

Тушеное телячье биточки с картофелем

5 порций: 500 г телятины без костей, 1 лук репчатый, 1 кг старой или 800 г молодого картофеля, 1 ст. ложка томата-пюре, 5 ст. ложек растительного масла, зелень петрушки, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль.

Мясо нарезают на 5 котлет, отбивают и слегка солят. Измельченный лук тушат в кастрюле с водой (1 стакан) и 1–2 ст. ложками масла. Добавляют котлеты, тушат 15 мин. и вынимают из кастрюли. В кастрюлю на лук выкладываем нарезанный кружочками картофель, на него кладут котлеты, заливают 1 стаканом горячей воды с разведенным в ней томатом-пюре и красным перцем и тушат под крышкой 5–6 мин. Окропляют маслом, вновь накрывают крышкой и тушат 10–15 мин. Переворачивают, добавляют остальное масло, посыпают черным перцем и мелко нарезанной зеленью петрушки и вновь накрывают крышкой. Через 15 мин. снимают с огня, но оставляют под крышкой до подачи на стол. Подают с овощным салатом и (по желанию) с солеными овощами.

Молодая телятина под белым соусом

4-5 порций: 400–600 г мяса без костей, 1 лук репчатый, 6 шт. моркови, 2 ст. ложки муки, 1 стакан молока, 2–3 стакана костного бульона (или подсоленной воды), 1 яйцо, зелень петрушки, специи: 3–5 шт. перца черного горошком, 1 чайная ложка уксуса, тимьян, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, отбивают, посыпают измельченным луком, окропляют уксусом и выдерживают 1 час. Мясо нарезают на порционные куски, опускают в кипящий бульон и отваривают на слабом огне. Через 1 час. добавляют очищенную и нарезанную вдоль морковь, черный перец и щепотку соли. Доводят до готовности, бульон процеживают и охлаждают.

Морковь нарезают кубиками, окропляют растопленным сливочным маслом (1 ст. Ложка) и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Муку пассеруют на остатках масла, солят и разводят охлажденным бульоном. Соус доводят до кипения, снимают с огня и заправляют взбитым с молоком желтком, солью и тимьяном. Мясо делят на порции и перед подачей на стол заливают горячим соусом.

Телятина с картофельным пюре под белым соусом

5 порций: 800 г телятины (хвостовая часть), 1 лук репчатый мала, 8 шт. картофеля, 1 яйцо, 1 ст. ложка муки, 6–8 ст. ложек растительного масла, 25–30 г масла сливочного, 1 стакан молока, 3–4 стакана бульона по выбору (или воды), специи: перец черный молотый, лимонный сок, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий и удаляют из него кости. Отбевают, нарезают порционными кусками, смешивают с измельченным луком, посыпают мукой, перцем и солью. Смесь выкладывают в хорошо разогретое масло и обжаривают, периодически переворачивают, чтобы мясо равномерно обсмажилося. Добавляют горячий бульон (или воду) и доводят до кипения на большом огне, затем варят на слабом огне до готовности мяса. Картофель очищают, крупно нарезают, отваривают в небольшом количестве подсоленной воды и отцеживают. Из картофеля, молока и желтка готовят пюре. Готовое мясо вынимают из бульона. Бульон процеживают и смешивают с картофельным пюре. Заправляют по вкусу солью, лимонным соком, небольшим количеством молока. Добавляют мясо и снимают с огня. Подают с салатом из свеклы или другим салатом по выбору.

Телятины с овощами под белым соусом

4 порции: 600 г мяса (хвостовая часть), 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый 2 шт. картофеля, 1/2 стакана белого сухого вина, 1 яйцо (желток), 2 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сметаны (или молока), 6 ст. ложек растительного масла, 25–30 г масла сливочного, 3 стакана бульона по выбору, 1 зубок чеснока, 1 чайная ложка горчицы, 3–5 шт. перца черного горошком, соль.

Мясо очищают от пленок, удаляют кости, отбивают и выдерживают некоторое время. Бульон вместе с измельченным луком, чесноком, черным перцем и горчицей доводят до кипения. Добавляют мясо и отваривают до готовности на слабом огне. Готовое мясо вынимают из бульона и нарезают кусочками. Мелко нарезанные корни для супа пассеруют на масле до полуготовности. Добавляют нарезанный кубиками картофель, а через 5–6 мин. – вино и мясо. Тушат до готовности и снимают с огня. Муку пассеруют на масле до светлого цвета и разбавляют

процеженным бульоном. Затем соус солят, доводят до кипения, дают остыть и заправляют взбитым со сметаной желтком. Перед подачей на стол мясо-овощную массу заливают горячим соусом. Отдельно подают соленые овощи.

Тушеное телячье филе под сметанным соусом

2 порции: 300 г телячьего филе, 30 г масла сливочного, 2 шт. лука репчатого, 1/2 банки консервированных сардин, 5 ст. ложек сметаны, горчица, лимон, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо разрезают на 3–4 котлеты, каждую отбивают, солят и смазывают горчицей. В посуде с разогретым маслом пассеруют до золотистого цвета мелко нарезанный лук и добавляют мясо. Тушат на слабом огне под крышкой 10 мин., переворачивают котлеты и тушат еще 10 мин. Готовое мясо вынимают. Жир, в котором тушилось мясо, разводят небольшим количеством теплой воды (или бульона), заправляют сметаной и несколькими капельками лимонного сока, 1 щепоткой тертой лимонной цедры, солью по вкусу. Мясо раскладывают на тарелки, поливают соусом, к каждой порции добавляют филе рыбы и гарнир – вареный картофель заправленный маслом, вареную стручковую фасоль и соленые огурцы.

Тушеная телятины с белой фасолью

5-6 порций: 600 г телятины или свинины, 50 г копченой грудинки, 2 стакана белой фасоли, 1 лук репчатый, 1 морковь, 1 ломтик сельдерея (корень), 3 ст. ложки масла, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 ст. ложка муки, 1 чайная ложка перца червонного сладкого молотого, мята.

Замоченную с вечера фасоль перекладывают в чистую воду и варят вместе с морковью и сельдереем. Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают порционными кусками и обжаривают на масле до полуготовности. Добавляют измельченный лук, муку, томат-пюре. Тушат несколько минут и вливают фасолевый отвар. Половину готовой фасоли разминают в пюре и смешивают с целыми бобами. Фасолевую массу выкладывают в неглубокую посуду, сверху кладут мясо и заливают соусом, в котором оно тушилось. Верхний слой выкладывают из тонких ломтиков копченой грудинки, посыпают мелко нарезанной зеленью мяты и запекают в духовке. Подают с салатом из свежих или соленых овощей.

Тушеный рулет из телятины с начинкой

12-15 порций: 2,2–2,5 кг телятины (передняя часть) целым куском, 1 телячья почка, 1 кусок надпочечников жира, 200 г соленого сала, 3 шт. лука репчатого, 2 стакана вина, 2 ст. ложки уксуса, 1 лимон, 1–2 зубчика чеснока, томат-пюре, горчица, 2 стакана бульона, 2–3 ст. ложки муки, 3–4 ст. ложки сметаны, жир

для жарки, специи: перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, 1 щепотка сахара по желанию, соль по вкусу.

Из мяса удаляют кости и, не разрезая мякоть, очищают от пленок и сухожилий. Телятину шпигуют соленым салом с внешней стороны (со стороны кожи), смазывают смесью горчицы, толченого чеснока и томата-пюре – с внутренней стороны, выдерживают 1–2 часа при комнатной температуре. Почку очищают от жира, удаляют твердые части (почечную лоханку и железы), тщательно промывают под проточной водой, вымачивают 1–2 часа. в подкисленной уксусом воде (1:1), отцеживают и подсушивают. Подготовленную почку нарезают кусочками, обжаривают до полуготовности на разогретом жире и перекладывают на тарелку. На остальном жире пассеруют 1/2 мелко нарезанного лука репчатого и соединяют с поджаренной почкой. Сельдерей вместе с листьями, петрушку (корень) и 1 морковь пропускают через мясорубку и выкладывают равномерным слоем на внутреннюю (смазанную) сторону мяса, а сверху, также пластом – смесь почки и жареного лука. Мясо вместе с начинкой скручивают рулетом, обвязывают крепкой ниткой, обжаривают со всех сторон на разогретом жире (добавляют и надпочечников жир) до образования розовой корочки и вынимают. На остальном жире тушат до полуготовности натертые на терке остальной лук и морковь. Мясо снова кладут в посуду на овощи и тушат около 60 мин., добавляя небольшими порциями бульон. Затем добавляют вино, специи и продолжают тушить еще 30 мин. Готовый рулет вынимают, охлаждают, освобождают от нити и нарезают ломтиками. Сок, образовавшийся при тушении, протирают сквозь сито, добавляя разведенную в воде муку, доводят до кипения, солят по желанию, снимают с огня. Полученный соус заправляют сметаной. Нарезанные ломтики рулета выкладывают на блюдо в виде целого куска. Подают с тушеным рисом, жареным картофелем и салатом по выбору. Примечание: этот рулет можно подавать и в холодном виде. В таком случае подают соус-майонез.

Рулетики из телятины, фаршированные яйцом

2 порции: 2 куска телятины прямоугольной формы толщиной 1–1,5 см (весом 300 г), 2 куска окорока (свиного), 2 яйца, 2 ст. ложки муки, 50 г жира, 700 мл сметаны, 400 мл бульона или воды.

Яйца отваривают вкрутую, очищают. Куски мяса отбивают, солят, на каждый из них кладут по кусочку окорока и яйцо, закручивают в рулетики, обвязывают ниткой. Рулетики обваливают в муке, обжаривают на жире. Обжаренные рулеты отставляют в кастрюлю, добавляют сметану, часть бульона и

тушат под крышкой до готовности. При необходимости во время тушения добавляют бульон.

Бетяр-левеш

3-4 порции: 300 г телятины, 150 г моркови, 150 г петрушки (корень), 100 г грибов, 1 лук репчатый, 50 г копченого сала, 200 г сметаны, 30 г муки, 1 пучок зелени укропа, перец красный сладкий, перец черный молотый, соль по вкусу.

Сало нарезают кубиками и вытапливают. На образованном жире пассеруют нарезанный кубиками лук, добавляют нарезанное кубиками мясо, черный перец и соль и тушат под крышкой до полуготовности. Добавляют нарезанные кубиками грибы, морковь, петрушку и красный перец. Доливают воду и тушат до готовности. Добавляют сметану, хорошо перемешанную с мукой, доводят до кипения и посыпают мелко нарезанным укропом.

Фрикадельки

4 порции: 250 г мясного фарша, 50 г белого хлеба, 1 лук репчатый, 100 г филе сельди, 1 яйцо, 3 ст. ложки масла сливочного, 3 ст. ложки муки, 500 мл мясного бульона, горчица, уксус, соль по вкусу.

Свинной или говяжий фарш смешивают с размоченным хлебом, мелко нарезанными луком и селедкой, яйцом, солью и тмином. Из полученной массы формируют фрикадельки (шарики величиной с большой грецкий орех). Муку пассеруют на сливочном масле, заливают кипитком бульона и варят густой соус. В этом соусе отваривают фрикадельки. Перед подачей на стол добавляют горчицу и уксус по вкусу.

Блюда из телятины жареные

Котлеты обычные

2 порции: 200 г телятины (передняя часть), 100 г нежирной свинины, 1–2 ст. ложки молока, 1 ломтик белого хлеба (без корочки), 1 лук репчатый, 1 яйцо, мука, зелень петрушки, жир для жарки, специи: перец черный молотый, перец душистый молотый, тмин.

Очищенное промытое мясо нарезают крупными кусками, солят (растворяют немного соли в воде), выдерживают 1 час на холоде и пропускают через мясорубку. Потом еще раз пропускают через мясорубку вместе с луком и предварительно размоченным хлебом. Полученную массу вымешивают с яйцом и специями, формируют 4 котлеты и обваливают в муке. Через 5–6 мин. обжаривают их на разогретом жире с обеих сторон до коричневого цвета (переворачивают лопаткой, чтобы предотвратить вытекание сока). Подают с картофельным салатом, обжаренным картофелем и салатом по выбору.

Котлеты с изюмом

2 порции: 200 г телятины или говядины (передняя часть), 100 г жирной баранины, 1 лук репчатый, 1 морковь, 1 картофель, 1 ломтик белого хлеба, 1–2 ст. ложки молока, 1 ст. ложка изюма, 1 яйцо, зелень петрушки, жир для жарки, специи: соль, перец черный молотый, тмин, перец душистый молотый.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают, солят и пропускают через мясорубку. Затем снова пропускают через мясорубку вместе с картофелем, луком и предварительно размоченным в молоке или воде хлебом. Полученную массу вымешивают вместе с яйцом, специями, мелко нарезанной зеленью петрушки и формируют из нее 8 небольших котлет, кладут в середину каждой по 1–2 шт. изюма. Подготовленные котлеты обваливают в муке, обжаривают на большом количестве разогретого жира и вынимают шумовкой. На тарелки, в которых они будут подаваться к столу, выкладывают порции картофельного пюре, а на него – котлеты (по 4 шт. На порцию). Поливают их жиром, в котором они жарились. Подают на стол с икрой из баклажанов, салатом из свежих огурцов, помидоров, зеленого лука и чеснока.

Шницель обыкновенный

1 порция: 1 телячья котлета (120–150 г) отрезана поперек волокон, 1 ст. ложка муки, 1 ст. ложка сухарей молотых, 1 чайная ложка масла сливочного, 1 яйцо, жир для жарки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо отбивают с обеих сторон, солят, посыпают черным перцем, обваливают в муке и дают отстояться несколько минут. Яйцо взбивают и обмачивают в нем шницель, а затем обваливают его в сухарях, снова смачивают в яйце и обжаривают в разогретом фритюре до золотистого цвета. Перекладывают в тарелку и дают жиру стечь. Перед подачей на стол на горячий шницель кладут масло. Подают с картофельным пюре, тушеным рисом, горошком, политым разогретым маслом, смешанным с сухарями, горчицей и салатом по сезону.

Шницель по-венски

1 порция: 1 телячья котлета (120–150 г) отрезана поперек волокон, 3 ст. ложки муки, 2–3 ст. ложки сухарей молотых, 1 яйцо, 1–2 ст. ложки молока, 1 ломтик лимона (без кожи), 1 маслина, жир для жарки, соль, перец черный молотый.

Мясо отбивают с обеих сторон, делают на его поверхности несколько не глубоких надрезов, посыпают черным перцем, обваливают в муке и несколько минут выдерживают. Из яйца, муки, молока и щепотки соли готовят тесто (немного гуще, чем тесто для блинов). Смачивают шницель в этом тесте, обваливают в сухарях так, чтобы на нем осталось как можно больше сухарей (для этого мясо прижимают к сухарям) и обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. Вынимают готовый шницель, выкладывают на решетку, чтобы жир стек. Затем перекладывают на нагретую тарелку. На готовый шницель кладут ломтик лимона и маслину. Подают на стол с жареным картофелем и красной свеклой. Отдельно подают салат по выбору. Такой шницель можно приготовить и из свинины, хорошо очистивши ее от жира.

Шницель, комбинированный с ветчиной

1 порция: 120–150 г телятины (1 кусок мякоти окорока нарезанной поперек волокон), 1 яйцо, 1 ломтик ветчины (30–50 г), 1–2 чайные ложки тертой брынзы, 3 ст. ложки масла, 2–3 ст. ложки сухарей молотых, мука, жир для жарки, специи: по 1 щипотке перца красного сладкого молотого и тмина, перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо отражают с обеих сторон, посыпают черным перцем и выдерживают 1 час. Затем обваливают в муке, смачивают во взбитом с маслом яйце, обкатывают в сухарях, снова смачивают в яйце и снова обваливают в сухарях. Подготовленный шницель обжаривают на разогретом жире и перекладывают на нагретую тарелку. На кусок ветчины насыпают тертую брынзу, смешивают с красным перцем и толченым тмином, скручивают ее рулетиком, закалывают посередине деревянной зубочисткой, панируют во взбитом яйце и

обжаривают. К готовому шницелю прикрепляют рулет из ветчины и сбоку выкладывают гарнир – вареный картофель и соленые огурцы. Отдельно подают салат по сезону.

Котлеты из телятины с грибами и морковью

1 порция: 1 телячья котлета или филе весом 160–180 г, 2–3 ст. ложки молока, 1 яйцо, сухари молотые, соль, перец черный молотый, 1–2 шт. моркови, 3–4 шт. грибов, жир для жарки.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо солят, посыпают черным перцем и смачивают в тесте, приготовленном из яйца, муки, щепотки соли и обваливают в сухарях. Затем обжаривают с одной стороны на разогретом жире, переворачивают и добавляют мелко нарезанную морковь и грибы. Поджаренную с обеих сторон котлету вынимают и перекладывают на тарелку, а морковь и грибы жарят еще 1–2 мин. Готовые овощи кладут на котлету, а сбоку наливают жир, оставшийся после жарки. Подают со сложным гарниром, 1–2 ломтиками лимона и салатом по выбору.

Котлеты по-буштински

2-3 порции: 150 г молотого мяса (телятины и свинины пополам), 1 чайная ложка томата-пюре, 4 шт. картофеля, 3 яйца, мука, 1 лук репчатый мала, тертый сыр, тертая брынза, зелень петрушки, жир для жарки, специи: 1 мускатный орех, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо вместе с мелко нарезанным луком, томатом-пюре и специями поджаривают, как для картофельной запеканки. Картофель варят, очищают от кожицы, разминают, как для пюре, после чего вымешивают с 1 яйцом, мукой и солью так, чтобы масса была относительно мягкой. Полученную котлетную массу выкладывают ровным слоем на стол и стаканом вырезают 4–5 кружочков. На середину половины кружочков кладут разделенное поровну поджаренное мясо и закрывают остальными кружочками. Сформированные котлеты смачивают в тесте, приготовленном из оставшихся яиц, муки, щепотки соли и небольшого количества воды (тесто, как для блинов), панируют в сухарях и обжаривают на разогретом жире. Готовые котлеты сразу посыпают смесью тертого сыра и тертой брынзы и подают с салатом из помидоров и печеного стручкового сладкого перца. Отдельно подают томатный соус.

Котлеты по-венски

2 порции: 400 г молотого мяса (телятина и свинина пополам), 2 шт. вареного картофеля, 2 яйца, 1 яблоко, муку, сухари молотые, зелень петрушки, жир для жарки, 25 г масла сливочного, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо вымешивают с растертым картофелем и яичным желтком, солью, черным перцем, мелко нарезанной зеленью

петрушки и разделяют на 4 части, формируют из них плоские кружочки. На два из них кладут по толстому ломтику яблока и накрывают сверху остальными кружочками. Подготовленные котлеты смачивают во взбитом яйце, обваливают в сухарях и обжаривают до светло-коричневого цвета. Перед подачей на стол на каждую котлету кладут по кусочку масла. Подают с картофельным пюре, тушеной морковью, стручковой фасолью политой горячим маслом смешанными с сухарями. Отдельно подают салат по сезону.

Блюда из тушеной телятины

Тушеные рулеты из телятины 1

6 порций: 900 г телячьих шницелей (6 шт.), 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 100 г шпика, 2 ст. ложки томата-пюре, 1/2 стакана красного вина, 1 яблоко, 5–8 грибов, 6 ломтиков белого хлеба (без корочки), мясной бульон (или бульон из костей по желанию), 1 чайная ложка муки, жир для жарки, специи: перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо очищают, формируют в виде шницелей, солят, перчат и выдерживают. Корни для супа и яблоко шинкуют на терке и пассеруют на небольшом количестве жира. Добавляют нарезанный на 6 тонких ломтиков шпик и нашинкованные грибы. Тушат еще несколько минут, солят, посыпают черным перцем и снимают с огня. Готовую смесь распределяют поровну на шницели, разравнивают. Шницели вместе с начинкой сворачивают в рулет, обвязывают ниткой и обжаривают со всех сторон на хорошо разогретом жире. На остальном жира пассеруют мелко нарезанный лук, добавляют томат-пюре, размешивают, посыпают мукой и заливают бульоном (или водой). К полученному соусу добавляют 1/2 порции вина, специи, доводят до кипения и выкладывают в него рулеты. Тушат 1 час. на умеренном огне, затем вынимают. В посуду с соусом добавляют остальное вино и специи. После закипания протирают сквозь сито. Куски хлеба слегка сбрызгивают бульоном и обжаривают на небольшом количестве жира. На поджаренный хлеб кладут нарезанные ломтиками рулеты и сбоку наливают соус. Подают на стол с тушеным рисом (картофелем или горошком), солеными огурцами или салатом по желанию.

Тушеные рулеты из телятины 2

7-8 порций: 1,2 кг телячьих шницелей, 150 г молотого телятины, 1 лук репчатый, 1 головка чеснока, 3 яйца, 1/2 стакана белого вина, 6–8 ст. ложек сливок, 2 куска белого хлеба, 1 стакан бульона, жир для жарки, специи: тертый мускатный орех, тмин, перец черный молотый, соль по вкусу.

Молотое мясо перемешивают с измельченными круто сваренными яйцами (2 шт.) И желтком сырого яйца, солью, черным перцем, мускатным орехом, тмином, толченым чесноком, наструганным хлебом и поджаренным луком. Полученную массу распределяют поровну на шницели и разравнивают. Шницели вместе с начинкой сворачивают в рулеты, обвязывают ниткой и обжаривают со всех сторон на хорошо разогретом жире. Посуду плотно закрывают крышкой и тушат мясо на умеренном огне

примерно 1 час. Периодически доливают небольшие порции бульона и вина. Готовые рулеты вынимают, нить удаляют. Соус, в котором тушилось мясо, заправляют сметаной и солью и снова опускают в него мясо. Подают на стол с кнедлями или другими изделиями из теста (галушками, лапшой), заправленными сливочным маслом. Отдельно подают салат из красной свеклы или соленых огурцов.

Телятина, тушеная кусочками в овощном соусе

8-10 порций: 1,2 кг телятины (мякоть окорока), 100 г шпика, 2 шт. лука репчатого, 10–12 головок лука-саженца, 1 стебель лука-порея (только белая часть), 3 зубчика чеснока, 5 шт. моркови, 1 сельдерей (с листьями), 1 петрушка (корень и зелень), 150 г грибов, 1–2 шт. яблок (кислых), 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан вина, 1 стакан бульона (или теплой воды), 1 стакан сметаны, 1 ст. ложка муки, жир для жарки, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, перец душистый, 1 щепотка тертой лимонной цедры, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий и нарезают на 16–20 кусочков. Каждый кусок шпигуют тонкими ломтиками шпика (посередине), солят и посыпают черным перцем. Лук-порей мелко нарезают. Нашпигованое мясо обжаривают 3–5 мин. в посуде с разогретым жиром, переворачивают его за это время 2–3 раза. Добавляют подготовленный лук-порей. Накрывают посуду крышкой и тушат мясо вместе с луком. Очищенные и промытые овощи: морковь, сельдерей (с листьями), петрушку (с зеленью), лук и чеснок пропускают через мясорубку вместе с очищенными от кожи и сердцевины яблоками и соединяют с томатом-пюре, лимонной цедрой, солью, красным перцем. Полученную смесь разводят бульоном, добавляют к мясу, перемешивают, доводят до кипения и тушат 1 час. на умеренном огне. Добавляют к мясу лук саженец и нарезанные грибы (если свежие, предварительно отваривают 20 мин. в подсоленной воде). Посуду снова закрывают крышкой и продолжают тушить, по желанию добавляют рыбный отвар. Через 30 мин. заправляют вином, душистым перцем и лавровым листом и тушат на очень слабом огне еще 10 мин. Добавляют по желанию муку, разведенную в небольшом количестве воды, доводят до кипения, снимают с огня и заправляют сметаной. Подают с петрушкой и тмином. Отдельно подают соленые огурцы.

Тушеные отбивные котлеты из телятины

5-6 порции: 1 кг телятины (мякоть окорока), 8 шт. лука репчатого, 3 зубка чеснока, 5 шт. моркови, 4 шт. петрушки (корень), 10 шт. картофеля, 1/4 стакана сметаны, 1–2 стакана крепкого бульона, 4–5 ст. ложек жира для жарки, 30 г масла

сливочного, 10 шт. грибов, 2 ст. ложки томата-пюре, муку, зелень петрушки и укропа, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенные мясо нарезают поперек волокон на 10–12 котлет, каждую отбевают с обеих сторон, солят, посыпают черным перцем, затем обваливают в муке, обжаривают на хорошо разогретом жире до образования светло-розовой корочки и переводят в большую кастрюлю. Лук, корень петрушки и грибы мелко нарезают и тушат до мягкого состояния в смеси сливочного и небольшого количества бульона, выкладывают на котлеты. Томат-пюре разводят в небольшом количестве бульона и добавляют к мясу. Сверху выкладывают специи и нарезанный кружочками картофель. Все солят, доводят до кипения на сильном огне и тушат 20–30 мин. на умеренно-слабом огне. 1 ст. ложку муки пассеруют в части масла и добавляют в кастрюлю с мясом. Через 2–3 мин. снимают с огня, заправляют сметаной и распределяют готовое блюдо на порции. Перед подачей на стол каждую порцию сбрызгивают растопленным маслом и посыпают смесью толченого чеснока, мелко нарезанной зелени укропа и петрушки.

Тушеные отбивные котлеты из телятины по-охотничьи

4 порции: 600 г телятины (мякоть окорока или головка вырезки), 100–150 г копченой свиной грудинки, 5–6 шт. картофеля, 1 пучок корней для супа, несколько грибов, 1 стакан вина, 1 стакан бульона, 1 лук репчатый, горчица, соль, перец черный молотый, жир для жарки, специи: перец черный молотый и соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо разрезают на 4 котлеты, каждую отбивают, солят, посыпают черным перцем, обваливают в муке и обжаривают на разогретом жире до образования розовой корочки. Жир, оставшийся после обжаривания мяса, выливают на дно широкой и достаточно глубокой сковороды и закладывают в нее продукты в такой последовательности: нарезанный кружочками картофель посыпают мелко нарезанным луком, затем половину нарезанной ломтиками грудинки посыпают половиной мелко нарезанных корней и 2–3 щепотками соли, сверху выкладывают обжаренные и смазанные горчицей (с обеих сторон) котлеты и посыпают их второй половиной измельченных корней и нарезанными соломкой грибами. Верхний слой – остальные ломтики грудинки. Ставят в духовку и тушат до полуготовности (20–30 мин.). Заливают бульоном и продолжают тушить еще 20 мин. Готовым котлетам дают отстояться под крышкой, делят на порции и подают с солеными овощами или салатом из соленых огурцов.

Тушеный шницель из телятины в сметане

4 порции: 600 г телятины (филейная часть), 1 лук репчатый, 1 чайная ложка крахмала, 1 стакан сметаны, зелень петрушки, жир для жарки, специи: тертая лимонная цедра, перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Мясо разрезают на 4 шницеля, слегка отбивают, солят, посыпают черным перцем, обжаривают с обеих сторон на разогретом жире (с каждой стороны жарят по 3 мин.) И вынимают. На остальном жира пассеруют мелко нарезанный лук. Полумягкий лук посыпают красным перцем, размешивают, снимают с огня, заливают сметаной и снова ставят на огонь. Когда полученный сок закипит, добавляют обжаренные шницели и несколько минут тушат на слабом огне. Затем сгущяют сок крахмалом, разведенным в небольшом количестве воды, и оставляют на очень слабом огне еще на несколько минут. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и щепоткой лимонной цедры. Подают с отваренными макаронами, заправленными горячим маслом, и салатом по сезону.

Блюда из телятины, жареные на решетке

Отбивные котлеты из телятины, жареные на решетке 1

1 порция: 200 г телятины (котлета без костей), 1 чайная ложка масла, 1/4 лимона, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок, сухожилий и др. и формируют котлету. Затем делают острым ножом несколько надрезов по ее краям, отбивают с обеих сторон, посыпают черным перцем, сбрызгивают маслом (несколькими каплями) и выдерживают. Жарят на решетке по 5–6 мин. с каждой стороны и переводят на тарелку. Подают с жареным картофелем (нарезанной соломкой), соленым огурцом, горчицей или шашлычным соусом с мелко нарезанным луком-пореем и 1/4 лимона.

Отбивные котлеты из телятины (или говядины), жареные на решетке 2

4 порции: 1 кг телятины или говядины (мякоть окорока), 60 г масла сливочного, 1 пучок зелени петрушки, 1 лимон, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Разрезают мясо поперек волокон, очищают от пленок и сухожилий и делают несколько надрезов по краям. Подготовленные котлеты слегка отбивают, смазывают смесью растертого масла, мелко нарезанной зелени петрушки и небольшого количества соли, кладут друг на друга и несколько часов выдерживают. Затем жарят на решетке, переворачивают через 3–4 мин. и во время каждого переворачивания сверху добавляют масло. Всего жарят 10–12 мин. Готовые котлеты подают с 1/4 лимона и салатом по сезону, солеными овощами или квашеной капустой.

Нашпигованные отбивные котлеты из телятины (или говядины), жареные на решетке

1 порция: 1 телячья (или говяжья) котлета весом 200 г (мякоть окорока или передней части без жира), отрезана поперек волокон, 30 г копченой свиной грудинки (или соленого сала), лука репчатого, 1/2 зубка чеснока, 1/2 чайной ложки горчицы, 1–2 ст. ложки масла, специи: тмин, перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлету очищают от пленок и сухожилий, слегка отбивают и нашпиговывают тонкими ломтиками сала. Затем смачивают в масле, посыпают смесью тмина, черного перца и соли и выдерживают. Толченые лук и чеснок смешивают с маслом

(несколькими каплями) и горчицей. Котлету кладут на предварительно нагретую решетку и жарят 3–4 мин. с каждой стороны, периодически переворачивают и сверху капают смесью лука, чеснока, горчицы и жира (по 1–2 капли). Все жарят не более 10 мин. Готовую котлету подают с заправленным горчицей соусом, картофельным пюре, тушеным рисом или горошком, салатом по сезону и компотом из кислых ягод: ежевики, брусники и вишен.

Телячье филе, жареное на решетке

1 порция: 200 г телятины (лангет), 1 ломтик черствого белого хлеба (без корочки), 1–2 ст. ложки масла сливочного растопленного, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий и формируют из него две котлеты. Каждую слегка отбивают, солят и посыпают с обеих сторон черным перцем и несколько минут выдерживают. Затем опускают в растопленное масло, обваливают, слегка прижимая, в крошках хлеба и расчерчивают тупой стороной ножа поверхность котлеты квадратами. Жарят медленно. При необходимости сбрызгивают сверху несколькими каплями масла. Обжариваем до золотистого цвета и переводим на тарелку, на которой предварительно выкладывают гарнир – вареные мозг, куриные потроха, грибы или вареную молодую картошку (мелкую), заправленную растопленным маслом. Отдельно подают соус-майонез или мясной сок.

Шашлык из телятины, жареный на решетке

1 порция (из расчета на 2 вертела): 150–180 г телятины (мякоть окорока), 50 г сала, масло (или растопленный жир), перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, отбивают и нарезают кубиками. Сало также нарезают кубиками. Все разделяют пополам и натягивают на вертел так, чтобы между ломтиками мяса было по 1–2 кусочка сала. Подготовленный шашлык смазывают маслом или растопленным жиром, посыпают смесью соли и черного перца и жарят на хорошо нагретой решетке до подрумянивания. Подают с салатом из картофеля и красной свеклы. Отдельно подают сок жареного мяса и горчицу.

Шашлык из телятины и свинины

1 порция (1 вертел): 100 г телятины или молодой говядины (мякоть окорока), 100 г свинины, 50 г сала, 1 свежий огурец, горчица, жир (растопленное сливочное масло или масло), сок жареного мяса, перец черный молотый, соль по вкусу.

Из мяса формируют небольшие котлеты, быстро обжаривают на разогретом жире и сворачивают рулетом. Затем натягивают на рожон, вперемешку с кусочками сала и огурца, сбрызгивают

жиром и жарят несколько минут на разогретой решетке. Подают с картофельным или другим салатом, мясным соком и горчицей.

Котлеты, жареные на решетке

4-5 порций: 650–700 г молотого мяса (телятина и свинина пополам), 1 лук репчатый, специи: 1/2 чайной ложки соли, по 1 щепотке перца черного и перца красного сладкого молотого, тмин и (по желанию) петрушка.

Мясо вымешивают с солью, растворенной в 1/2 рюмке воды, перекладывают в эмалированную посуду, разравнивают, накрывают влажной салфеткой и выдерживают в холодном месте 10–12 часов. (1 ночь). Затем снова вымешивают с натертым на терке луком и специями, выдерживают. Из полученной массы формируют 10 котлет и жарят на умеренно нагретой решетке до образования на поверхности светло-коричневого цвета (котлеты должны быть сочными, но не сырыми). Подают с овощным гарниром.

Блюда из говядины

Блюда из говядины вареные

Говядина с консервированной стручковой фасолью (лопатками)

5 порций: 500 г говядины, 1 банка консервированной стручковой фасоли, 1 лук репчатый мала, 5 ст. ложек растительного масла, 1 ст. ложка муки, 25 г масла сливочного, 1 ст. ложка томата-пюре, бульон – по выбору, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, соль.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают порционными кусками и отваривают до мягкого состояния в 1 стакане бульона и ½ части масла. Добавляют мелко нарезанный лук, жидкость из консервированных лопаток, томат-пюре и красный перец. После испарения в жидкость добавляют фасоль, щепотку соли, разведенную в холодной воде муку, остатки масла. Через 5–6 мин. посыпают рубленой зеленью и снимают с огня. Подают с кислым молоком.

Блюда из говядины тушеные

Мясо по-гуцульски

4 порции: 680 г говядины или 520 г свинины (окорок), 20 г вареной колбасы, 1 яйцо, 40 г жира, 200 г сметаны, 10 г зелени петрушки, горчица, специи по вкусу.

Куски говядины отбивают, смазывают горчицей, на каждый кусок кладут нарезанную колбасу, круто секущиеся сваренные яйца, посыпают черным перцем, сворачивают в виде прямоугольника и обжаривают. Обжаренное мясо заливают сметанным соусом и тушат до готовности. Готовое горячее мясо подают вместе с соусом, в котором оно тушилось, и гарниром, украшают веточкой зеленой петрушки.

Гуляш домашний

4 порции: 640 г говядины или 480 г свинины, 50 г смальца, 400 мл бульона или воды, 60 г томата-пюре, 80 г лука репчатого, 3–4 зубка чеснока, специи: лавровый лист, перец черный молотый, соль по вкусу.

Говядину или свинину нарезают кусками, солят, жарят на смальце до полуготовности, посыпают перцем, заливают горячим бульоном или кипятком, добавляют томат-пюре и тушат под крышкой 1 час. Затем добавляют пассерованный лук, соль, лавровый лист, черный перец и тушат на слабом огне 15–20 мин. В конце тушения гуляш заправляют растертым чесноком. Готовое блюдо подают с жареным или отваренным картофелем.

Говядина под белым соусом

4 порции: 500–600 г мяса говядины (или другого мяса), 1 лук репчатый, 1 пучок корней для супа, 1 яйцо, 1 стакан молока, 30 г масла сливочного, 2–3 ст. ложки масла, 1–2 ст. ложки муки, перец черный молотый, лимонный сок, для гарнира – 1 стакан риса, 25 г масла сливочного, 2,5 стакана бульона по выбору, 1–2 ст. ложки тертого сыра, соль.

Очищенные от пленок и сухожилий мясо нарезают порционными кусками, заливают кипящим бульоном (водой), добавляют масло, 1 щепотку соли и несколько капель уксуса. Доводят до кипения на большом огне, а затем варят на слабом огне 30 мин. Обязательно снимая пену с поверхности бульона. Добавляют крупно нарезанные корни для супа и варят до готовности мяса. Мясо вынимают, а бульон отцеживают. Муку пассеруют на масле до светло-желтого цвета и вливают в холодный бульон. Полученный соус солят, добавляют перец, лимонный сок, доводят до кипения и варят несколько минут, постоянно помешивая. Снимают с огня и заправляют взбитым с

молоком желтком. Рис пассеруют на масле до прозрачности, добавляют к нему бульон и варят на слабом огне, пока рис не набухнет, а жидкость не испарится. Вареные корни мелко нарезают и окропляют растопленным маслом. Перед подачей на стол мясо делят на порции и заливают соусом, добавляют рис, поверх него кладут измельченные овощи и посыпают тертым сыром.

Котлеты тушеные с овощами

6 порций: 300 г филе говядины, 3–4 ст. ложки смальца, 500 г моркови, 2–3 дольки сельдерея (корень), 1–2 шт. петрушки (корень), 1 головка белокочанной капусты, 1–2 шт. яблок, 4 стакана крепкого бульона, 2 куска обычного хлеба (без корочки), зелень петрушки и укропа, специи: перец черный молотый, соль.

Мясо нарезают поперек волокон на 6 котлет, отбивают, солят, перчат и обжаривают на смальце с обеих сторон (внутри они должны остаться полусырыми). Котлеты вынимают и в том же жире пассеруют нарезанную кубиками морковь, сельдерей яблоки и корни петрушки. Сверху на овощи выкладывают котлеты и накрывают нашинкованной капустой. Добавляют кипящий бульон и сверху выкладывают ломтики хлеба. Прижимают фарфоровой тарелкой и тушат на слабом огне до готовности. Перед подачей на стол густо посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа. Подают с отваренным картофелем посыпанным тмином.

Мясо тушеное с луком

8 порций: 1 кг говядины, 1 кг лука репчатого-саженца, 1/2 стакана жира, 2 ст. ложки муки, 1 чайная ложка томата-пюре, 1 стакан вина, 2 стакана бульона, 1 зубок чеснока, специи: перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо нарезают мелкими кусочками и обжаривают на разогретом жире. Добавляют очищенный лук (целиком), выдерживают 5–6 мин. А затем – томат-пюре, муку, вино, бульон, все специи по вкусу. Варят на слабом огне до готовности мяса и лука.

Говядина тушеная с грибами

5-6 порций: 800–900 г мяса, 250 г сушеных грибов или 500 г свежих грибов, 2 лука репчатого, 3–4 ст. ложки масла, 30 г масла сливочного, 1 чайная ложка томата-пюре, 2 ст. ложки муки, специи: 1–2 ст. ложки уксуса, перец черный молотый, соль по вкусу.

Сушеные грибы ошпаривают подсоленной водой с уксусом, выдерживают несколько минут, откидывают на дуршлаг и дают отстояться. Замачивают их на 30 мин. в горячей воде и отваривают, добавив щепотку соли, 20 мин. (Свежие грибы

ошпаривают подсоленной водой с уксусом, отцеживают и отваривают в подсоленной воде 20 мин.). Мясо отделяют от костей, нарезают кубиками и обжаривают на хорошо разогретом масле 10 мин. Периодически перемешивая. Добавляют мелко нарезанный лук и тушат 4–5 мин. Посыпают мукой, добавляют томат-пюре и отцеженные грибы, перемешивают, заливают небольшим количеством бульона и растопленным маслом и тушат на слабом огне до готовности. По желанию солят, перчат. Снимают с огня. Подают с отваренным рисом.

Говядина тушеная с помидорами

4-5 порций: 600 г мяса, 800 г свежих помидоров (или 1 банка консервированных помидоров), 1 лук репчатый, 60 г масла сливочного, 2–3 листочки сельдерея, 1 чайная ложка муки, соль и по желанию по 1 щепотке сахара и молотой корицы.

Мясо очищают от костей, нарезают порционными кусками и обжаривают на масле, пока мясо не побелеет. Добавляют мелко нарезанный лук и тушат до мягкого состояния. Посыпают мукой и вливают 1 стакан воды. Доводят мясо до полуготовности, добавляют помидоры и измельченные листья сельдерея. Тушат на слабом огне до разваривания помидоров и полной готовности мяса. По желанию добавляют сахар и корицу и снимают с огня. Подают с отваренными макаронами или лапшой, заправленными горячим маслом.

Мясо по полонински

4 порции: 680 г говядины, 20 г муки, 60 г лука репчатого, 160 г помидоров, 150 г перца стручкового сладкого, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Нарезанную кусками говядину отбивают, солят, перчат, панируют в муке и жарят, смешивая с луком, добавляют небольшое количество воды и тушат до полуготовности. Затем добавляют нарезанные свежие помидоры, свежий перец и тушат до готовности. Готовое мясо подают горячим (вместе с тушеными овощами и картофельным пюре или рисом), украшают зеленью.

Тушеная говядина

6-7 порций: 1 кг говядины (мякоть окорока, вырезка), 1 стакан масла, 100–150 копченой свиной грудинки (или шпика), 2 шт. лука репчатого, 1 головка чеснока, 1 пучок корней для супа, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 рюмка вина, 2 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки сметаны, 1–2 чайные ложки крахмала, специи: 1 щепотка сахара, тертая лимонная цедра, 4 почки гвоздики, перец черный молотый и горошком, перец красный сладкий молотый, перец душистый, лавровый лист, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и жира и удаляют кости. Жир нарезают мелкими кусочками, варят 30 мин. в небольшом

количестве бульона и ставят в холодильник (чтобы он застыл и поднялся на поверхность). В это время мясо шпигуют кусочками моркови, свиной грудинки (или шпика) и очищенными зубками чеснока, натирают черным перцем и солью и крепко обвязывают шпагатом. Подготовленное мясо обжаривают до розовой корочки на смеси разогретого масла и говяжьего жира. Обжаренное мясо перекладывают в нагретую посуду, на дно которого наливают небольшое количество бульона. На остальном жире тушат до мягкого состояния остальные мелко нарезанные корни, 1 лук репчатый и половину головки чеснока. Готовые овощи соединяют с томатом-пюре, размешивают, посыпают красным перцем и мукой и заливают горячим бульоном или водой. Затем добавляют душистый перец, гвоздику (почки вонзаются в луковицу), черный перец горошком, лавровый лист, соль и 1/2 порции вина. Сок доводят до кипения, кладут в него мясо и тушат на слабом огне (чем медленнее мясо тушится, тем вкуснее оно становится). Из готового мяса удаляют шпагат. Нарезают мясо очень острым тонким ножом тонкими ломтиками. Сок протирают сквозь сито, добавляют лимонную цедру и сахар, снова доводят до кипения, снимают с огня и заправляют сметаной. В приготовленный горячий соус выкладывают нарезанное мясо и оставляют в нем до подачи на стол. На гарнир подают жареный картофель, заправленный маслом горошек, тушеный рис и салат по сезону.

Говядина по-швабски

4 порции: 400 г говядины, 60 г жира, 40 г лука репчатого, 40 г моркови, 20 г петрушки (корень), 320 мл воды, 20 г сельдерея (корень), 1 кг картофеля, 80 мл молока, 20 г муки, 20 г лимона (без кожицы), горчица, соль и перец черный молотый по вкусу.

Из мяса говядины нарезают тонкие куски, отбивают, солят, жарят с обеих сторон и вынимают из сковороды. Репчатый лук, морковь, петрушку и сельдерей слегка обжаривают в том же жире, в котором жарилось мясо, добавляют нарезанный лимон, заливают кипятком и варят до полуготовности. К овощам кладут жареное мясо и тушат под крышкой, пока мясо не станет мягким. Мясо перекладывают в другую кастрюлю и накрывают кружочками сырого картофеля. Отвар, в котором варились овощи и мясо, испаряют так, чтобы остался жир, на нем пассеруют муку, заливают его молоком, хорошо перемешивают и на слабом огне варят 10 мин. Затем жидкость процеживают и заливают ею мясо с картофелем, добавляют горчицу, черный перец, солят и все вместе перемешивают, варят до готовности. Подают с салатом или свежими овощами.

Антрекот закарпатский

4 порции: 840 г говядины, 20 г муки, 80 г смальца, 80 г лука

репчатого, 100 г моркови, 80 г петрушки (корень), 80 г зеленого горошка (консервированного), 10 г лимонного сока, 120 г сметаны, специи по вкусу.

Из говядины нарезают куски, отбивают, солят перчат. Одну сторону мяса панируют в муке и жарят до полуготовности на разогретом смальце. Нарезанные мелкими кубиками или тонкой соломкой лук, морковь, петрушку жарят до готовности. Затем к мясу добавляют зеленый горошек, сметану, лимонный сок и специи и тушат до готовности. В конце тушения добавляют пассерованную муку разведенную бульоном. Готовый антрекот подают с жареным картофелем или рисом, украшают зеленью.

Говяжьи биточки с овощами

4-5 порций: 500 г говядины, 1 лук репчатый, 3 шт. моркови, 1 ломтик сельдерея (корень), 500 г картофеля, 100 г сала (копченой грудинки), несколько грибов, 3–4 ст. ложки масла, 1/2 винной рюмке вина, 1/2 стакана бульона – по выбору, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 чайная ложка горчицы, специи: перец черный молотый, лимонный сок, тмин, соль по вкусу.

Очищенные от пленок и сухожилий мясо нарезают на котлеты, отбивают с обеих сторон. Из горчицы, лимонного сока, масла и соли готовят маринад. Опускають в него мясо и выдерживают 1–2 часа., Периодически переворачивая с одной на другую сторону. Измельченные морковь, сельдерей и грибы тушат на небольшом количестве масла, воды и соли. Сало (или копченую грудинку) нарезают тонкими полосками в соответствии с количеством котлет. Очищенный картофель нарезают тонкими кружочками, а лук – кольцами. В кастрюлю выкладывают слоями: тушеные овощи, картофель, котлеты и по полоске сала на каждую котлету, верхний слой из лука. В бульоне разводят томат-пюре и добавляют в кастрюлю. Добавляют маринад из-под котлет, остальное масло и вино. Тушат 30–40 мин. При необходимости добавляют по 1–2 ст. ложки горячей воды.

Тушеные на пиве отбивные котлеты

5-6 порций: 750–800 г говядины (мякоть окорока), 1 пучок корней для супа, 3–4 ст., Ложки жира для жарки (смесь внутреннего говяжьего жира и масла), 4 шт. лука репчатого, 1–2 ст. ложки вина, 1 бутылка темного пива, 1/2 ст. ложки винного уксуса, 1 стакан крепкого бульона, 1 толстая ломоть хлеба (без корочки), 1 ст. ложка горчицы, специи: по несколько горошин пушистого и черного перца, мука, соль, толченый черный перец, 1–2 кусочка сахара рафинада.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, разрезают поперек волокон на 5–6 котлет, отбивают с обеех сторон и солят. Затем обваливают в муке, быстро обжаривают с обеих сторон в посуде с

разогретым жиром и вынимают. На остальном жира тушат сначала мелко нарезанные корни, а затем добавляют нарезанный лук и тушат до готовности, при необходимости добавляя немного жира. Половину тушеных овощей выкладывают ровным слоем на дно посуды, выкладывают на нее котлеты и равномерно закрывают их второй половиной овощей. Сверху кладут смазанный горчицей хлеб. Добавляют душистый и черный перец горошком, лавровый лист и 1/2 порции пива. Котлеты тушат 45–60 мин. Затем добавляют остальное пиво. Продолжают тушить еще 50–60 мин. Готовое мясо выкладывают на блюдо. Сок процеживают и протирают. В процеженный сок добавляют вино, уксус, бульон, сахар, толченый черный перец и соль по вкусу. При необходимости добавляют небольшое количество муки, разведенной в холодной воде. Варят соус 5–6 мин. Снимают с огня и выкладывают в него котлеты. Подают на стол с отваренным картофелем политым растопленным маслом и посыпанной мелко нарезанной зеленью петрушки и салатом по сезону.

Тушеные отбивные котлеты по-венгерски

4 порции: 4–5 говяжьих котлет (филейная часть) – общий вес 750 г, 3–4 ст. ложки жира для жарки, 1 лук, 150 г грибов, 1 ст. ложка томата-пюре (или 3–4 шт. помидоров), 1 рюмка красного вина, 2 стакана бульона из костей (или теплой воды), мука, 25 г масла сливочного, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлеты посыпают черным перцем, солят, обваливают в муке, обжаривают с обеих сторон на разогретом жире и вынимают. На остальном жире пассеруют мелко нарезанный лук, посыпают его красным перцем и смешивают с томатом-пюре, заливают пассировку вином и доводят до кипения. В полученную смесь кладут котлеты и тушат на слабом огне, периодически добавляют небольшими порциями бульон (или воду). Нарезанные соломкой грибы тушат на сливочном масле и добавляют к мясу. Готовое блюдо снимают с огня и по желанию заправляют сметаной. Подают с отваренным картофелем или мучными изделиями, политые растопленным сливочным маслом и посыпанные мелко нарезанной зеленью петрушки, с салатом из красной свеклы.

Тушеные отбивные котлеты по «варгедськи»

4 порции: 4 котлеты (филейная часть) – общий вес 600–700 г, 5–6 стручков сладкого мясистого перца, 2–3 стручка горького перца, 2 шт. лука репчатого, 1–2 шт. моркови, 1 ст. ложка томата-пюре, 1 стакан вина, мука, зелень петрушки, 5–6 ст. ложек жира для жарки, специи: перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, соль по вкусу.

Котлеты отбивают, солят, обваливают в муке, обжаривают с обеих сторон на разогретом жире и вынимают. Стручки сладкого перца пекут в духовке, очищают от кожицы, удаляют сердцевину с семенами, нарезают кусочками. На остальном жире тушат сначала мелко нарезанные лук и морковь, а затем добавляют подготовленный перец. На дно глиняного горшка насыпают мелко нарезанный лук, встряхивают (чтобы образовался равномерный слой) и выкладывают на нее котлеты, друг на друга, пересыпая их тушеной овощной смесью и заливают жиром. Горшок ставят на плиту и прогревают. Затем добавляют томат-пюре и 1 ст. ложку муки разведенную в вине, и небольшое количество воды (соус должен быть жидким). Горшок закрывают, для плотности крышку можно замазать тестом и ставят в умеренно нагретую духовку. Через час вынимают, снимают крышку, добавляют горький перец, специи, вливают небольшое количество вина и воды, снова плотно зарывают и тушат в духовке еще 30–40 мин. Подают с салатом, по желанию, и солеными овощами.

Тушеные отбивные котлеты из говядины в маринаде

4 порции: 600–650 г говядины, 50–60 г соленого сала (или копченой свиной грудинки), жир для жарки, 2 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, несколько листьев сельдерея, 2–3 ст. ложки уксуса, 1 рюмка вина, 1 пучок зелени петрушки, 1 стакан крепкого бульона, 1–2 чайные ложки томата-пюре, 3 ст. ложки муки, 1–2 ст. ложки сливок, специи: перец черный молотый, лавровый лист, перец душистый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, слегка отбивают, выдерживают, разрезают поперек волокон на 4 котлеты. Затем кладут их в жаростойкий стеклянную или эмалированную посуду и заливают горячим маринадом, который готовят из смеси вина, горчицы, пропущенных через мясорубку корней для супа и листьев сельдерея, и выдерживают в нем 1 сутки при комнатной температуре. Сверху котлеты можно прижать фарфоровой тарелкой. Котлеты отцеживают, обваливают в муке и обжаривают с обеих сторон на хорошо разогретом жире. Вынимают, а на том же жире пассеруют мелко нарезанный лук и затем последовательно добавляют нарезанное кубиками сало, муку, разведенный в бульоне томат-пюре, овощи из маринада и мясо. Тушат до готовности котлет на слабом огне. Соус заправляют сметаной. Подают на стол с тушеным рисом, жареным картофелем и салатом по выбору.

Крученики по мукачевски

4 порции: 640 г говядины, 1 яйцо, 40 г жира для соуса: 120 г лука репчатого, 40 г сушеных грибов, 30 г жира, 120 г сметаны, 40 г муки, 80 г томата-пюре, 80 г шпика, 40 г муки, специи по

вкусу, для крокетов: 1 кг картофеля, 40 г масла сливочного или маргарина, 1 яйцо, 40 г муки, 40 г смальца.

Мясо говядины пропускают через мясорубку, добавляют яйца, сало, соль, перец и все хорошо перемешивают. Из фарша делают рулетики, из которых формируют кольца, панируют в муке и жарят в сковороде на хорошо разогретом смальце. Отдельно готовят грибной соус с томатом и сметаной. Обжаренные кольца кладут в сотейник, заливают соусом и тушат до готовности. Крученики подают с гарниром – крокетами картофельными.

Для приготовления крокетов: отварной картофель в мундире, очищают, протирают сквозь сито, добавляют масло или маргарин, яйцо, муку, хорошо вымешивают, формируют крокеты и жарят во фритюре. Подавая на стол, крученики поливают соусом, отдельно подают крокеты.

Завиванец «закарпатский»

4 порции: 780 г говядины, 180 г лука репчатого, 40 г жира, 60 г грибов свежих или 20 г сушеных грибов, 40 г смальца, 400 мл воды или бульона, 60 г томата-пюре, 40 г моркови, 30 г петрушки (корень), 20 г муки, 20 г жира, 10 г зелени петрушки, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Говядину нарезают порционными кусками поперек волокон и слегка отбивают. Для приготовления фарша: лук пассеруют на жире, смешивают с нарезанными вареными грибами, добавляют рубленую зелень петрушки или укропа, красный перец, солят и хорошо все перемешивают. Подготовленный фарш кладут на каждый кусок мяса, сворачивают как голубец, перевязывают ниткой, слегка посыпают солью и обжаривают на хорошо разогретом жире до половины готовности. Обжаренные завиванцы перекладывают в сотейник, заливают соусом с тушеными овощами и доводят до готовности. Подают с отваренным картофелем или картофельным пюре или с рисом.

Говядина в сметане

4 порции: 840 г говядины, 40 г жира, 60 г сала копченого, 120 г лука репчатого, 200 г белого вина натурального, 100 мл воды или бульона, 40 г сахара, 10 г чеснока, 20 г лимонного сока, 100 г сметаны, 20 г муки, 3–4 зубка чеснока, горчица, специи: перец красный сладкий молотый, лавровый лист по вкусу.

Жарят копченое сало, добавляют жареный лук, толченый чеснок, перец красный молотый, заливают водой или бульоном и тушат. Когда сало выжарится, к нему добавляют мясо, лавровый лист, черный перец, заливают столовым вином и продолжают тушить на слабом огне. Если жидкость выкипает, доливают вино и жарят еще 10–15 мин. Сметану хорошо размешивают с мукой, добавляют к мясу, затем добавляют перец, сахар, горчицу,

лимонный сок, вынимают лавровый лист и тушат до готовности. Подают с отваренным рисом или картофелем пюре.

Говядина по-тячевски

4 порции: 680 г говядины, 140 г грудинки, 40 г смальца, 120 г лука репчатого, 300 г бульона костного, 400 г грибного соуса с томатом-пюре, специи по вкусу.

Копченую грудинку нарезают кусочками, в сотейнике подрумянивают лук, кладут говядину и грудинку, заливают бульоном, заправляют специями и тушат на слабом огне до готовности. Готовую говядину нарезают ломтиками. Готовят грибной соус с томатом и сметаной, используя бульон, в котором тушилось мясо. Этим соусом заливают ломтики говядины, доводят до кипения и варят 3–5 мин. Говядину подают с соусом и отваренным рисом при желании с кнедлями.

Говядина по-ужгородски

4 порции: 900 г говядины, 40 г муки, 20 г смальца, соль по вкусу, для соуса: 40 г лука репчатого, 10 г муки, 20 г томата-пюре, 240 г бульона, 20 г жира, 40 г сушеных грибов, 20 г лука репчатого, 30 г жира, 60 г отвара грибного, 60 г сметаны, соль по вкусу.

Мясо нарезают кусками, отбивают, солят, обваливают в муке и жарят на смальце. Для приготовления соуса: тушат лук, нарезанный полукольцами, добавляют томат-пюре. Отдельно пассеруют муку, охлаждают и растворяют в теплом бульоне, смешивают с луком и доводят до кипения. В соус добавляют вареные и обжаренные с луком грибы, заправленные сметаной и грибным отваром. Затем заливают приготовленным соусом мясо и тушат до готовности. Подают говядину горячей, с соусом и гарниром – по выбору, украшают зеленью.

Говядина тушеная по-венгерски

4 порции: 640 г говядины, 20 г муки, 40 г смальца, 200 г лука репчатого, 100 г копченого сала, 160 г перца стручкового сладкого, 180 г помидоров или 160 г консервированного лечо, 10 г чеснока, 10 г зелени петрушки, специи: перец красный сладкий молотый, тмин, соль по вкусу. Говядину нарезают кусками, отбивают, солят, обваливают в муке и жарят с обеих сторон до готовности. Свежие помидоры опускают в кипяток, снимают кожицу. Копченое сало жарят, добавляют лук, красный перец, нарезанные помидоры и нарезанный ломтиками свежий перец и тушат. Жареное мясо соединяют с тушеными овощами доливают воду, добавляют тмин и толченый чеснок, тушат до готовности. Готовую говядину подают с картофельным пюре и украшают зеленью.

Душенина с овошями и галушками

4 порции: 640 г говядины или 480 г свинины, 40 г жира, 100 г лука репчатого, 100 г моркови, 40 г петрушки (корень), 520 г картофеля, 120 г перца стручкового сладкого, 100 г помидоров, 2–3 зубчика чеснока, специи: соль, перец красный молотый, тмин – по вкусу, для галушек: 120 г муки, 1 яйцо, 50 мл воды.

Говядину или свинину нарезают кусками, солят, перчат, жарят с морковью и петрушкой, затем доливают небольшое количество горячей воды и тушат до полуготовности. Нарезанный картофель соединяют с мясом, добавляют нарезанный ломтиками стручковый перец и помидоры, пассерованный лук и тушат до готовности.

Для приготовления галушек: замешивают пресное тесто, раскатывают, нарезают квадратиками, немного подсушивают и отваривают в подсоленной воде до готовности. В конце тушения к мясу добавляют сваренные галушки, перемешивают и заправляют растертым чесноком и тмином. Душенину подают горячей, украшают зеленью петрушки.

Душенина из говядины

4 порции: 840 г говядины, 80 г жира, 140 г лука репчатого, 100 г томата-пюре, 600 г галушек, специи: перец красный молотый, соль по вкусу.

Говядину нарезают кубиками. Лук пассеруют на смальце, добавляют красный молотый перец и томат-пюре. Пассерованный лук соединяют с мясом, солят, слегка обжаревают, добавляют свежий перец, воду (450–500 мл) и тушат. Готовую душенину подают горячей со свежими галушками и посыпают зеленью.

Жаркое по-домашнему

4 порции: 620 г говядины или 480 г свинины, 60 г жира, 60 г томата-пюре, 1 кг картофеля, 60 г лука репчатого, 100 г моркови, специи: лавровый лист, перец черный молотый, соль по вкусу.

Говядину или свинину нарезают на куски, солят, перчат и обжаривают, добавляя томат-пюре. Затем добавляют небольшое количество горячей воды и тушат до полуготовности. Нарезанный картофель солят и жарят до полуготовности. Морковь жарят отдельно почти до готовности. Мясо, картофель, морковь смешивают, добавляют сырой лук, добавляют горячую воду и тушат. В конце тушения блюдо заправляют тертым чесноком, лавровым листом и черным перцем.

Биток крестьянский

4 порции: 480 г говядины, 200 г лука репчатого, 40 г жира, 30 г сушеных грибов или 60 г свежих грибов, 40 г томата-пюре, 20 г жира, специи по вкусу.

Говядину пропускают через мясорубку, добавляют воду, 1/3 порции мелко нарезанного лука, солят, перчат и хорошо

перемешивают. Из массы формируют биточки, панируют в муке и обжаривают с обеих сторон до образования румяной корочки. Отвареные свежие или сушеные грибы жарят с нарезаным кубиками луком и томатом-пюре. В сотейник составляют биты, добавляют жареный с грибами лук, заливают грибным отваром (40 мл) горячей водой и тушат до готовности. Биточки подают с тушеной картошкой.

Мясные шарики в грибном соусе

4 порции: 480 г говядины, 40 г свежего сала, 50 г лука репчатого, 20 г муки, 40 г смальца, специи по вкусу. Для соуса: 140 г лука репчатого, 20 г смальца, 100 г свежих грибов или 20 г сушеных грибов, 20 г томата-пюре, 180 мл бульона.

К молотому мясу добавляют нарезанное сало и лук, соль, толченый чеснок, воду и все хорошо перемешивают. Из массы формуют шарики, панируют в муке и жарят на хорошо разогретом смальце до золотистого цвета. Свежие или сушеные грибы (отварные) нарезают и жарят с луком и томатом-пюре, заливают бульоном и тушат вместе с мясными шариками до готовности. Блюдо подают с гарниром и украшают зеленью петрушки или укропа.

Жареные биточки с начинкой

2 порции: 400 г рубленого мяса (говядины или свинины), 1 вареный картофель, 1 яйцо, 2 ст. ложки муки, 30 г масла сливочного, 10 шт. грибов, 4–5 ст. ложек молока, 4–5 ст. ложек сухарей молотых, жир для жарки, зелень петрушки, специи: натертая лимонная цедра и лимонный сок, перец черный молотый, натертый мускатный орех, соль по вкусу.

Посеченое мясо смешивают с 1 желтком, размятым с помощью вилки картофелем, 1–2 ст. ложками сухарей, 1 щепоткой черного перца, мускатного ореха, лимонной цедрой (1 щепотка), мелко нарезанной петрушкой. Выдерживают в холодном месте 30 мин. Муку пассеруют на масле, добавляют слегка взбитый с молоком желток. Грибы тушат на масле, смешивают с приготовленным соусом бешамель и доводят до желаемой густоты на очень слабом огне, постоянно помешивая. Добавляют несколько капель лимонного сока и черный перец. Подготовленный мясной фарш делят на 8 частей, и из них формирует 8 плоских тонких лепешек. К середине 4 коржа выкладывают одинаковое количество грибной смеси, накрывают второй частью оладий и прижимают края, чтобы они склеились. Биточки обваливают в сухарях и жарят на хорошо разогретом жире. Подают на стол с жареным картофелем. Отдельно подают горчицу, соленые огурцы и мелко нарезанный зеленый лук.

Вырезка по-закарпатски

4 порции: 640 г говядины, 20 г муки, 60 г смальца, 60 г моркови, 20 г сушеных грибов, 10 г зелени петрушки, 40 г петрушки (корень,) 30 г сельдерея (корень), 50 г зеленого горошка (консервированного), 90 г лука репчатого, 40 г сметаны, специи: соль, лимонная кислота, перец черный молотый по вкусу.

С говяжьей вырезки нарезают куски мяса. Отбивают, солят, перчат, обваливают в муке и жарят до готовности. Морковь, петрушку и сельдерей нарезают тонкой соломкой и пассеруют с луком, добавляют отвареные нарезанные грибы, горошек зеленый консервированный, лимонную кислоту, зелень петрушки, заправляют сметаной и доводят до кипения. Подают на стол горячей, на мясо кладут пассерованные овощи, сбоку – жареный картофель.

Шницель по-ужгородски

4 порции: 620 г говядины или 480 г свинины, 60 г булки, 40 мл молока, 1 яйцо, 20 г муки, 60 г жира для жарки, 40 г твердого сыра, специи по вкусу, для лизона: 1 яйцо.

Куски говядины или свинины пропускают через мясорубку, перемешивают с размоченной в молоке булкой, вторично пропускают через мясорубку, хорошо перемешивают, добавляют сырое яйцо, перемешивают еще раз. Из массы формируют шницели яйцевидной формы, панируют в муке, смачивают во взбитом яйце и обжаривают до готовности.

Филе по-гуцульски

4 порции: 840 г говядины, 20 г муки, 60 г смальца, 180 г лука репчатого, 10 г зелени петрушки, специи: соль, перец черный молотый по вкусу.

С говяжьей вырезки нарезают куски, натирают их толченым чесноком и посыпают солью и перцем одну сторону, панируют в муке и жарят на сковороде, не переворачивая. Лук солят, посыпают черным перцем и оставляют на 10 мин. На тарелку кладут жареное мясо румяной корочкой вверх, на него кладут лук и поливают горячим смальцем. При подаче на стол, сбоку на тарелку кладут гарнир – жареный картофель, украшают овощами и петрушкой. Перед подачей посыпают тертым сыром и на 5 мин. ставят в горячую духовку для запекания. Шницель подают с картофельным пюре или отваренным рисом.

Сосиски по-домашнему

4 порции: 600 г говядины, 60 г свежего сала, 40 г жира, специи по вкусу. Для гарнира: 580 г картофеля, 100 г моркови, 60 г лука репчатого, 60 г смальца, 120 мл бульона, 300 г зеленого горошка, 120 г сметаны, 40 г томата-пюре, 10 г зеленого лука, специи: перец черный и красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Мясо говядины пропускают через мясорубку, добавляют сало,

воду (70 мг), черный перец, соль и хорошо перемешивают. Из массы формируют тонкие рулетики в форме сосисок и жарят на хорошо разогретом жире до готовности. Лук и морковь нарезают, поджаривают, добавляют томат-пюре и красный перец. Нарезанный полу кругом картофель жарят, смешивают с пассерованными овощами, заливают бульоном, солят и тушат до готовности. В конце тушения добавляют зеленый горошек, сметану, заправляют растертым чесноком и черным перцем, посыпают зеленью лука. Готовые овощи перекладывают в горшки, сверху кладут сосиски и запекают в духовке под крышкой до готовности. Блюдо подают горячим в горшках.

Блюда из говядины, тушеные и жареные в духовке

Жаркое по-закарпатски

4 порции: 640 г говядины, 40 г смальца, 580 г картофеля, 40 г сушеных грибов, 140 г лука репчатого, 50 г жира, 60 г томата-пюре, 120 г сметаны, 400 г грибного отвара, 40 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Жарят мелкий картофель на смальце целиком или нарезанный крупными кусками и перекладывают в горшок. Подготовленную мякоть говядины нарезают кусочками, обжаривают на смальце и кладут на картофель в горшок. Затем в горшок кладут вареные грибы, пассерованный лук с томатом-пюре, зелень петрушки, солят, перчат, заливают сметаной и грибным отваром. Горшок ставят в духовку и тушат до готовности.

Човлент

4 порции: 840 г говядины, 50 г сала-шпик, 160 г фасоли, 100 г перловой крупы, 120 г лука репчатого, 50 г моркови, 20 г жира, 30 г томата-пюре, 400 мл бульона, 20 г жира, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Фасоль замачивают в холодной воде на 5–6 часов., варят в той же воде до готовности, отцеживают. Перловую крупу заливают кипятком и варят до полуготовности. Мясо говядины нарезают кусками, обжаривают на хорошо разогретом жире (вытопленном из сала-шпика) до полуготовности. Нарезанные кубиками морковь и лук пассеруют на жире, добавляют томат-пюре. В горшок кладут перловую крупу, вареную фасоль, мясо, добавляют пассерованные овощи, заливают бульоном и заправляют специями, сверху посыпают зеленью петрушки. Горшок накрывают крышкой и ставят в горячую духовку на 10–15 мин. для запекания. Готовый човлент подают в горшке.

Мясо пикантное

4 порции: 600 г говядины, 40 г жира, 80 г лука репчатого, 60 г майонеза, 40 г твердого сыра, соль, перец черный молотый по вкусу.

Говяжью вырезку нарезают круглыми кусками, отбивают, солят и перчат, обжаривают на сковороде до румяной корочки. Затем мясо перекладывают на противень с высокими бортиками. На середину каждого куска кладут жареный лук, поливают майонезом, посыпают тертым сыром и запекают в духовке 10–15 мин. Готовое мясо подают горячим.

Блюда из баранины

Блюда из баранины вареные

Молодая баранина с зеленым луком

4-5 порций: 500–600 г жирного мяса (шейная часть), 1–1,2 кг зеленого лука, 60 г масла сливочного, 1 пучок петрушки, соль.

Мясо отделяют от костей, очищают от пленок и сухожилий и варят в небольшом количестве воды. Мясо вынимают, нарезают на порционные куски, кладут в кастрюлю, заливают 2-мя стаканами горячей воды и бульоном из костей (в холодной воде мясо разварится и не будет сочным) и варят на слабом огне 10 мин. Добавляют очищенный и нарезанный зеленый лук (вместе со стеблями), а через 10 мин. – измельченную петрушку. Солят и тушат на слабом огне еще 10 мин. Перед подачей на стол заливают растопленным, но не пережаренным маслом и осторожно перемешивают. Подают с кислым молоком и зеленым салатом.

Молодая баранина с луком

5-7 порций: 1 кг мяса, 1 кг лука репчатого – саженца, 2 моркови, 2 петрушки (корень), 2 ст. ложки муки, 4 ст. ложки масла, 1 кусочек (величиной с грецкий орех) масла сливочного, 2 стакана овощного отвара, зелень петрушки, специи: зелень петрушки, соль по вкусу.

К отвару добавляют 1 щепотку соли и масло, доводят до кипения. Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают на куски и кладут в кипящую воду. Добавляют крупно нарезанную морковь, очищенный и нарезанный корень петрушки и очищенный лук-саженец. Варят мясо до готовности, добавляют разведенную в холодной воде муку и солят по вкусу. Через 4–5 мин. снимают с огня и добавляют сливочное масло. Перемешивают, просыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и черным перцем. Подают с зеленым салатом, смешанным с редисом.

Молодая баранина с петрушкой

7 порций: 1 кг мяса, 10 пучков зелени петрушки, 60 г масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 1/2 стакана молока, соль по вкусу.

Половину масла кладут в посуду, добавляют 2,5 стакана воды и щепотку соли и доводят до кипения. В кипящую воду кладут очищенное от пленок и сухожилий, нарезанное на куски мясо. Варят 10 мин. Затем добавляют мелко нарезанную зелень петрушки и добавляют 1/2 стакана воды. Варят до готовности, добавляют разведенную в молоке муку, остальное масло, соль. Выдерживают 10 мин. при слабом кипении, снимают с огня и заправляют кислым молоком – по 1 ст. ложке на порцию.

Молодая баранина со шпинатом

7-8 порций: 1 кг мяса, 2 кг перебранного шпината, 5–6 стеблей зеленого лука, 120 г масла сливочного, 1–2 ст. ложки муки, зелень петрушки, специи: перец красный сладкий молотый, соль, мята.

Очищенное от сухожилий и пленок и нарезанное кусками мясо тушат в половине количества масла, через некоторое время посыпают красным перцем, добавляют 1 стакан воды и тушат до полуготовности. Добавляют перебранный промытый и рубленый шпинат и 1 стакан горячей воды и доваривают на слабом огне. Добавляют разведенную в холодной воде муку, затем и остальные масла. Через 5–6 мин. снимают с огня. Посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и мяты.

«Палоц» левеш

4 порции: 300 г баранины, 800 мл бульона, 100 г лука репчатого, 100 г картофеля, 100 г фасоли стручковой (лопатки), 100 г смальца, 50 г сметаны, специи: 2 лавровых листа, 1/2 чайной ложки перца красного сладкого молотого, тмин и соль по вкусу.

Мясо очищают, промывают, нарезают кубиками, опускают в бульон. Картофель очищают, нарезают кубиками. Стручки фасоли моют и нарезают кусочками длиной 3 см. Лук очищают, нарезают кубиками, пассеруют на жире. К бульону с мясом добавляют овощи и специи и варят до готовности. За 5 минут до окончания приготовления добавляют разведенную водой пассерованную муку и сметану.

Молодая баранина со свежей стручковой фасолью

4-5 порций: 500 г мяса, 800 г стручковой фасоли, 4–5 шт. стеблей зеленого лука, 60 г масла сливочного, 1–2 зубчика чеснока (по желанию), зелень петрушки, специи: перец красный сладкий молотый, соль.

Фасоль (лопатки) очищают, нарезают и отваривают в подсоленной воде. В другой посуде в подсоленной воде отваривают мясо, добавляют половину количества масла и измельченный лук. Фасоль варят до готовности, туда добавляют мясо с бульоном и остальные масла. Посыпают красным перцем, солят и варят на слабом огне 10 мин. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают с кислым молоком и салатом из редиса, лука.

Молодая баранина с горошком по-селянски

4 порции: 500 г мяса, 3–4 шт. стеблей зеленого лука, 60 г масла сливочного, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, соль по вкусу.

Очищенный и нарезанный лук пассеруют с частью масла,

посыпают красным перцем и смешивают с очищенным от пленок и сухожилий и нарезанным кусками мясом. Добавляют 1–2 стакана горячей воды и варят при слабом кипении 10 мин. Добавляют очищенный горошек и остальные масла. Варят на слабом огне до готовности мяса, солят и испаряют жидкость 10–15 мин.

Молодая баранина с грибами

7 порций: 1 кг мяса, 750 г очищенных мелких грибов (шампиньонов или других), 1 стакан молока, 1 ст. ложка муки, 60 г масла сливочного, специи: 1 чайная ложка уксуса, перец черный молотый, соль.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо нарезают кусками, опускают в кипящую подсоленную воду (2–3 стакана) и варят до готовности. Грибы заливают подсоленным кипятком с уксусом, выдерживают 2 мин. Откидывают на дуршлаг и затем варят 20 мин. в 2–3 стаканах подсоленной воды. Добавляют к мясу, затем добавляют разведенную в холодном молоке муку и остальные масла. Перемешивают и варят при слабом кипении 5–6 мин. Посыпают черным перцем и подают с отварным рисом.

Крученики из баранины

4 порции: 800 г баранины без костей (подреберного часть);

для начинки: 150 г свинины, 1 лук репчатый, 5 зубков чеснока, 1 яйцо, 2–3 стебля лука зеленого, 1 ст. ложка жира, зелень петрушки, перец черный молотый и соль по вкусу.

Свинину, очищенный лук репчатый и лук зеленый, чеснок пропускают через мясорубку и поджаривают на хорошо разогретом жире, добавляют специи, яйцо, мелко нарезанную зелень петрушки и хорошо все перемешивают. Баранину разравнивают, посыпают солью и перцем и кладут на нее ровным слоем начинку. Баранину туго скручивают в рулет, перевязывают ниткой и варят в подсоленной воде 45 мин. Вынимают из воды, заворачивают в фольгу и дают отстояться одни сутки. Перед подачей на стол нарезают тонкими кружочками, делят на порционные тарелки и посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки.

Блюда из баранины тушеные

Молодая баранина с молодым картофелем

5-6 порций: 500 г мяса, 1 кг картофеля (желательно мелкого), 60 г масла сливочного, 1 пучок зеленого лука, 1 ст. ложка муки 1ст. ложка томат-пюре, 2–3 стакана бульона из костей, зелень петрушки и укропа, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль.

Отделенное от костей мясо нарезают порционными кусками, обжаривают на разогретом сливочном масле (20 г), и вынимают из посуды. В то же жир добавляют еще 20 г масла и пассеруют в нем мелко нарезанный лук. Солят, добавляют муку, молотый перец и томат-пюре. Вливают бульон и кладут порционные куски мяса. Тушат до полуготовности, добавляют очищенный картофель, а через 15–20 мин. – остальные масла. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа и снимают с огня. Подают с овощным салатом по сезону.

Молодая баранина с помидорами

4-5 порций: 500 г мяса, 800 г помидоров, 60 г масла сливочного, 1 пучок зеленого лука, 1 стакан бульона из костей (или воды), 2 стебля зеленого лука, зелень петрушки, соль.

Мясо нарезают кусочками и обжаривают на масле с мелко нарезанным луком до золотистого цвета. Добавляют мелко нарезанные очищенные помидоры и тушат. Вливают половину бульона и тушат на слабом огне, добавляя периодически по 1 ст. ложке остатков бульона. Солят, посыпают измельченной зеленью петрушки и снимают с огня. Подают с макаронами, заправленными маслом и салатом из огурцов.

Баранина по-верховински

4 порции: 800 г баранины, 80 г смальца, 240 г лука репчатого, 400 г свежих грибов или 60 г сушеных, специи по вкусу.

Баранину нарезают на куски и слегка отбивают. Жарят лук, добавляют красный перец, кладут отбитое мясо, заправляют черным молотым перцем и солью и тушат в собственном соку под крышкой до полуготовности. Свежие грибы нарезают и соединяют с мясом, доливают кипяток и продолжают тушить до готовности. Баранину подают горячей с вареным картофелем.

Баранина в томатном соусе

4 порции: 1 кг баранины, 200 г вина, 120 г смальца, 250 г лука репчатого, 40 г муки, 60 г томата-пюре, специи по вкусу.

Баранину рубят на куски, солят, обжаривают на хорошо разогретом смальце вместе с нарезанным кубиками луком. Когда мясо станет мягким, добавляют пассерованные муку, разведенную

охлажденным бульоном, томат-пюре, красное вино, черный перец, лавровый лист и соль и продолжают тушить до готовности. Готовую баранину заправляют растертым чесноком. Подают горячей с хлебом или гарниром из картофеля.

Баранина по-швабски

5-6 порций: 1,1 кг баранины, 100 г масла сливочного, 50 г моркови, 1/4 сельдерея (корень), 50 г лука репчатого, 100 г красного вина, 30 г уксуса, 300 г белого соуса, специи: соль, перец черный молотый, лавровый лист, уксус по вкусу.

Мякоть баранины нарезают на куски и маринуют.

Для приготовления маринада: шинкуют морковь, лук, корень сельдерея. Заливают красным сухим вином, уксусом и водой, добавляют лавровый лист, соль, черный молотый перец, кипятят 10–15 мин. и охлаждают. Приготовленным маринадом заливают баранину и выдерживают в холодильнике 24 часов. Затем маринованное мясо отцеживают, обсушивают салфеткой и обжаривают на разогретом масле до образования румяной корочки. Белый соус нагревают, кладут в него куски баранины и тушат до готовности. Гарниром к блюду может быть отваренный рис или кнедли.

Баранина, тушеная с грибами

4 порции: 600 г баранины, 120 г лука репчатого, 60 г смальца, 20 г сушеных грибов, 60 г томата-пюре, 20 г муки, 2–3 зубчика чеснока и специи по вкусу. Баранину нарезают на куски с костями, солят, жарят в смальце и добавляют томат-пюре. Затем добавляют пассерованный лук, вареные грибы, небольшое количество воды и тушат. За 10–15 мин. до окончания тушения добавляют пассерованную муку, разведенную бульоном, заправляют перцем, лавровым листом и толченым чесноком. Готовую баранину подают горячим с картофельным пюре и поливают соусом, в котором она тушилась.

Молодая баранина с рисом

5-6 порций: 500 г мяса, 1,5 стакана риса, 4 стакана бульона из костей, 60 г масла сливочного, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо нарезают кусочками и тушат в половине количества масла. Вливают бульон и доводят до готовности. Рис поджаривают до прозрачности в остальных масла и добавляют мясо с бульоном. Солят, перчат и варят на малом огне, пока рис не набухнет, а вода не испарится. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают с салатом из огурцов.

Молодая баранина с цветными рисом

5-6 порций: 500 г мяса, 1,5 стакана риса, 2 шт. моркови, 1 долька сельдерея (корень), 60 г масла сливочного, 4 стакана

бульона из костей, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль.

Очищенные от пленок и сухожилий мясо нарезают кусками и варят до готовности в небольшом количестве бульона, в который добавляют 1/3 часть масла. Мясо вынимают из бульона, а в бульон кладут мелко нарезанную морковь и сельдерей. На масле (20 г) обжаривают рис до прозрачности и добавляют к овощам с мясом. Заливают все остальным бульона и варят до тех пор, пока рис не набухнет, а жидкость не выпарится. Заправляют остальными масла и подают с весенним салатом по вкусу.

Баранина с зеленым луком

4-5 порции: 500 г жирной баранины, 1 кг зеленого лука, 1–2 ст. ложки масла, зелень петрушки, соль.

Жир отделяют от мяса. Жир кладут на дно посуды, в котором будут готовить блюдо, добавляют масло и нагревают на слабом огне. Мясо отделяют от костей, отражают с двух сторон и нарезают порционными кусками. Подготовленное мясо кладут в разогретый жир и обжаривают 5–6 мин. Затем добавляют измельченный лук и тушат 5–6 мин. Вливают 1 стакан воды, солят и готовят на слабом огне до готовности. Посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и держат под крышкой до подачи на стол. Непосредственно перед подачей на стол можно добавить 1 чайную ложку сливочного масла.

Душенина из баранины

4 порции: 800 г баранины, 1 кг картофеля, 200 г лука репчатого, 40 г муки, 80 г сельдерея (корень), 60 г смальца, специи по вкусу.

Мясо нарезают широкими кусками. Солят, посыпают перцем, обваливают в муке и обжаривают на смальце. Картофель нарезают кружочками, перемешивают с луком, сельдереем, солят и добавляют лавровый лист. В кастрюлю кладут слой картофеля, слой жареной баранины, сверху снова слой картофеля, заливают бульоном и тушат под крышкой до готовности. Наконец заправляют толченым чесноком.

Баранина с разными овощами

4-5 порции: 500 г баранины, 2 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 3 ст. ложки масла, 5–6 шт. грибов, 2–3 шт. помидоров, 10–15 шт. изюма, 1 яблоко, 25 г масла сливочного, 3 ст. ложки сухарей молотых, бульон по выбору, зелень петрушки и укропа, специи: перец черный горошком, 1 ст. ложка уксуса, соль, 1 щепотка лимонной цедры.

Очищенные и мелко нарезанные корни, грибы, яблоко и лук вместе с изюмом заливают 3-мя стакана бульона (или горячей воды), добавляют несколько горошин черного перца и уксуса и

варят 15 мин. Мясо очищают от пленок и сухожилий, отражают. В кипящий отвар вливают масло и кладут куски подготовленного мяса. Продолжают варку до полуготовности мяса и добавляют крупно нарезанные помидоры. Доводят до кипения и продолжают варить на слабом огне. Сухари, лимона цедру и измельченную петрушку и укроп пассеруют на разогретом масле, солят и добавляют в блюда.

Баранина с овощами

5-8 порций: 1 кг баранины, 1 лук репчатый, 1 пучок корней для супа, 6–7 шт. картофеля, 4–5 шт. помидоров, 2–3 зубчика чеснока, 4 ст. ложки масла, 25 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа, специи: лавровый лист, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают, отражают и нарезают кусками. Кладут в посуду с 2 стаканами воды и растительного масла и медленно доводят до кипения. Добавляют измельченный лук, корни для супа, чеснок, лавровый лист, черный перец и соль по вкусу. Через некоторое время, когда мясо будет доведено до готовности, добавляют нарезанные кружочками картофель и помидоры, а через 15–20 мин. – масло. Снимают с огня, посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки и укропа.

Баранина со свежей капустой

4 порции: 500 г баранины, 2 шт. лука репчатого, 1 головка капусты белокочанной, 2–3 шт. помидоров, 2–3 ломтика белого хлеба, 4–5 ст. ложек растительного масла, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, тмин, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок и сухожилий и нарезают на мелкие куски, лук мелко нарезают, заливают все небольшим количеством воды и доводят до кипения на слабом огне. Солят и продолжают варить, пока мясо не станет мягким. Капусту очищают от верхних листьев, удаляют кочерыжку и шинкуют. Ошпаривают нашинкованную капусту подсоленным кипятком, к которому добавляют уксус. Выдерживают 5–6 мин. Отцеживают, добавляют к мясу вместе с маслом и красным перцем. Через 30 мин. добавляют мелко накрошенный хлеб и измельченные помидоры. Солят, добавляют кислоту и тмин, варят несколько минут и снимают с огня. Оставляют под крышкой на 10 мин. Подают с клецками.

Баранина с цветной фасолью

5 порций: 500 г баранины, 1 стакан пестрой фасоли, 1 лук репчатый, 1 стручок острого перца, 2 помидора, молодая зелень мяты.

Блюдо готовят в керамической или стеклянной жаростойкой

посуде. Фасоль замачивают на 6–8 часов. Отваривают в подсоленной воде до готовности, но следят, чтобы не разварилась. Мясо очищают от пленок и сухожилий и нарезают крупными кусками. Лук, помидоры и стручки перца мелко секут. Подготовленные мясо и овощи кладут в керамическую или стеклянную жаростойкую посуду, солят и запекают в разогретой духовке, сначала на умеренном огне, а затем – на слабом. Во время приготовления периодически добавляют воду. Когда мясо станет мягким, добавляют отваренную фасоль, перемешивают, по желанию досаливают, посыпают мелко порубленной зеленью мяты и тушат 30 мин. в духовке на слабом огне. Подают с овощным салатом по сезону и зеленью петрушки или укропа.

Баранина с луком-пореем

4-5 порции: 500 г баранины, 1 кг лука-порея, 1 ст. ложка томата-пюре, 4–5 ст. ложек растительного масла, специи: 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают на куски, солят и выдерживают 30–60 мин. Обжаривают на масле до розового цвета, добавляют нарезанный палочками лук порей, посыпают красным перцем и тушат. Добавляя периодически небольшие порции горячей воды. Когда порей станет мягким, добавляют разбавленный горячей водой томат-пюре, перчат и солят по вкусу. Доводят до готовности на слабом огне.

Жаркое из баранины

4 порции: 800 г баранины, 80 г томата-пюре, 80 г смальца, 1 кг картофеля, 240 г лука репчатого, 10 г зелени петрушки, 40 г перца стручкового сладкого, специи: соль, перец красный сладкий молотый по вкусу.

Из баранины удаляют кости и нарезают кусками. К пассеруемому на смальце луку добавляют красный перец, кладут баранину, солят и слегка обжаривают. Затем добавляют свежий сладкий перец, томат-пюре и лавровый лист и еще немного жарят, заливают водой и тушат до полуготовности. Отдельно жарят на смальце до полуготовности нарезанный кубиками или ломтиками картофель. К жаркому добавляют жареный картофель и тушат до готовности, следя, чтобы картофель не разварился. Готовое жаркое заправляют толченым чесноком и посыпают зеленью петрушки.

Баранина под белым соусом по-селянски

5-6 порций: 600–700 г баранины, 1 пучок корней для супа, 30 г масла сливочного, 2 ст. ложки масла, 1 стакан молока, 2–3 ст. ложки муки, 1/2 стакана столового вина, 2–3 стакана бульона по выбору (или подсоленной воды), 1 чайная ложка рома, 2

чайные ложки горчицы, специи: перец черный молотый, лимонная цедра, 40 г уксуса, соль.

Мясо очищают от костей, отражают по бокам, слегка солят, смазывают горчицей и нарезают порционными кусками. Лук и корни для супа мелко нарезают и поливают маслом. Половину массы выкладывают в жаростойкую стеклянную посуду, сверху кладут мясо и покрывают остальными овощами. Вино, уксус, ром и 1 стакан бульона смешивают и выливают на мясо с овощами. Выдерживают 30–60 мин. в маринаде и варят на умеренном огне, добавив 2 стакана бульона. Готовое мясо выкладывают на блюдо. Бульон процеживают, а овощи протирают через сито. Мука пассеруют на масле до светло-желтого цвета, добавляют к нему бульон и овощи. Доводят до кипения, добавляют специи. Снимают с огня и заправляют взбитым с молоком желтком. Мясо делят на порции, заливают горячим соусом и подают с вареным рисом, картофелем или салатом.

Шницель из баранячьего окорока

10-12 порций: 2 кг баранины (мякоть окорока), 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый, 6 яиц, 500 мл молока, 8 стаканов бульона из костей, 30 г масла сливочного, жир для жарки, мука, сухари молотые, зелень петрушки, специи: 3–4 шт. перца черного горошком, 1 лавровый лист, 2 почки гвоздики, соль.

Мясо (мякоть окорока) разрезают по бедренной косичке и удаляют ее. Образовавшуюся при этом полость заполняют смесью из части мелко нарезанных ароматических корней и зелени петрушки, обвязывают мясо прочной нитью и некоторое время выдерживают. Бульон кипятят вместе с остальными мелко нарезанных корней, лавровым листом, черным перцем и луком, в которую предварительно вставляют почку гвоздики, затем кладут в него мясо. Варят примерно 1 час. После чего мясо вынимают, дают остыть, удаляют нить и разрезают на 10–12 шницелей. Из яиц, молока, муки и щепотки соли готовят тесто, панируют в нем шницели и обжаривают на хорошо разогретом жире до золотистого цвета. Готовые шницели перекладывают на тарелки и на каждый кладут по кусочку сливочного масла. Подают с помидорами, картофельным салатом, грибами (тушеными в масле) и круто сваренными яйцами.

Тушеные отбивные котлеты из молодой баранины

4 порции: 600–700 г мяса молодой баранины (мякоть окорока), 50 г кипяченого молока, 100–150 г небольших грибов (шампиньонов), 1/2 стакана белого вина, 1 стакан бульона из баранины, 60 г масла сливочного, 1 ст. ложка муки, 1 лимон, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от пленок, удаляют из него кости, разрезают на 4 котлеты, каждую слегка отбивают, кладут в эмалированную или жаростойкую стеклянную посуду и заливают горячим молоком с растворенной в нем солью (1/2 чайной ложки). Через 15 мин. переворачивают, выдерживают еще 15 мин. и отцеживают. Подготовленные котлеты обваливают в муке, быстро обжаривают в разогретом фритюре и вынимают шумовкой. На остальной жира тушат до полуготовности нарезанные соломкой грибы и посыпают их мукой, кладут сверху котлеты, добавляют вино и тушат на слабом огне 10 мин. Затем продолжают тушение, доливая бульон. Когда котлеты станут мягкими, их вынимают и вместе с грибами выкладывают на тарелку (сбоку). На жире пассеруют муку, разводят лимонным соком и заправляют черным перцем. Рядом (так, чтобы середина тарелки оставалась свободной) выкладывают гарнир – жареный картофель и тушеный рис. На середину тарелки наливают приготовленный соус. Посыпают все мелко нарезанной петрушкой и подают с салатом из зеленого лука, сваренных вкрутую яиц и зелени петрушки.

Тушеные котлеты из молодой баранины

3-4 порции: 6–8 котлет, 100 г грибов, 1/2 стакана белого вина, 1/2 стакана бульона из баранины, 90 г масла сливочного, 1/2 ст. ложки муки, зелень петрушки, 1 лимон, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлеты с небольшими реберными косточками слегка отбивают, солят, обваливают в муке, обжаривают в разогретом фритюре до образования розовой корочки и вынимают. На остальном жире тушат до полуготовности грибы и сверху выкладывают котлеты. Заливают все вином и бульоном с разведенной в нем мукой, накрывают крышкой и тушат еще 20–30 мин. Готовые котлеты посыпают черным перцем, рубленой зеленью петрушки, солью и выкладывают на тарелки. На гарнир подают тушеную картошку и морковь. В сок, который образовался при тушении, добавляют петрушку, заправляют черным перцем и солью и подают в соуснике. Отдельно подают ломтики лимона, зеленый салат с укропом и петрушкой.

Баранячий жиго

12-15 порций: 1 бараний окорок (весом 2–2,5 кг), 150 г соленого сала, 1 пучок корней для супа, 2 шт. лука репчатого, 1 зубок чеснока, 1 ст. ложка муки, 2–3 стакана бульона, 1 стакан сметаны, 1 соленый огурец, 1 ст. ложка горчицы, 1 рюмка рома, 500 г мозговых говяжьих костей, жир для жарки, специи: перец красный сладкий молотый, перец черный молотый, перец душистый, 1 щепотка молотой корицы, лавровый лист.

С поверхности окорока очищают жир, мякоть разрезают и удаляют бедренную кость. Образовавшуюся при этом полость солят и заполняют смесью мелко нарезанного огурца, сала и петрушки, заправленной горчицей. Обвязывают мясо крепким шпагатом, обваливают в смеси соли, черного и красного перца и обжаривают в посуде с хорошо разогретым жиром и вынимают. На остальном жире тушат до мягкого состояния, мелко нарезанные корни, лук, солят и посыпают черным перцем. Половину готовых овощей вынимают. Мясо перекладывают снова в посуду на остальные овощи и накрывают его вынутой овощной смесью. Сбоку у окорока выкладывают разрубленные вдоль говяжьи кости. Ставят посуду на сильный огонь, в посуду вливают бульон (сбоку), такое количество, чтобы он достигал 3–4 см от общей высоты мяса. Через 15–20 мин. добавляют черный и душистый перец и лавровый лист. Посуду плотно закрывают (крышку по периметру обмазывают тестом) и ставят в умеренно нагретую духовку на 2 часа. Готовый окорок вынимают, дают остыть и кладут в посуду, на дно которого предварительно наливают растопленное масло, смешанное с горчицей. Из костей вынимают мозг. Сок образовавшийся при тушении протирают сквозь сито, заправляют небольшим количеством муки, разведенной в холодной воде, и доводят до кипения. Снимают с огня, заправляют сметаной, ромом и корицей, до подачи на стол держат под крышкой. Охлажденный окорок нарезают ломтиками, распределяют их на порции и к каждой добавляют немного костного мозга. Соус подают в соуснике. Отдельно подают гарнир.

Баранина, тушеная небольшими кусочками, по-охотничьи

5-6 порций: 700–800 г баранины без костей, 100 г грибов (свежих или маринованных), 1/2 стакана сметаны, 1 пучок корней для супа, 2 шт. лука репчатого, 200–300 г помидоров, 1 стакан бульона, чеснок, муку, жир для жарки, специи: соль, перец черный молотый, перец душистый, лавровый лист, 1 ст. ложка елочной или сосновой хвои.

Мясо нарезают небольшими кусочками и слегка обжаривают на разогретом жире. В глубокой посуде на небольшом количестве жира пассеруют мелко нарезанные овощи. Хвою варят 15 мин. в бульоне. Бульон процеживают, добавляют в пассированные овощи. Туда же добавляют мясо, небольшое количество муки, специи и вливают вино. Посуду плотно закрывают крышкой и ставят еще на 1 год. в умеренно нагретую духовку. Лапшу или макароны отваривают в подсоленной воде до готовности, откидывают на дуршлаг и выкладывают на большую тарелку, на них – мясо, вынутое шумовкой, и все осторожно заливают

образованным при тушении соком. Можно посыпать еще и тертым сыром. Подают с салатом по выбору.

Тушеный рулет из баранины с начинкой

8-10 порций: 500–600 г баранины (лопаточная часть), 400–500 г молодой баранины, 3 яйца, 100 г шпика, 1 пучок корней для супа, 1 лук репчатый небольшой, 2 ст. ложки томата-пюре, 1 стакан вина, чеснок, зелень петрушки, мука, жир для жарки, специи: соль, перец черный горошком, лавровый лист.

Из мяса удаляют кости, мякоть отбивают, смазывают с внутренней стороны смесью 1 чайной ложки горчицы и 1 чайной ложки томата-пюре и выдерживают некоторое время. Молотое мясо вымешивают с сырым яйцом с 2-мя круто сваренными яйцами, нарезанными кубиками, и нарезанными мелкими кубиками шпиком, корнями для супа, тушеными в небольшом количестве масла и воды, мелко нарезанным луком, чесноком и зеленью петрушки, солью и черным перцем. Полученную смесь выкладывают на мясо, на его смазанную горчицей и томатом-пюре сторону. Мясо скручивают в рулет, обвязывают крепкой ниткой, обжаривают в посуде с разогретым жиром до образования румяной корочки и вынимают. К тому жира последовательно добавляют: мука, остатки томата-пюре, половину порции вина, смешанного с бульоном (или водой), лавровый лист и несколько горошин черного перца. Кладут рулет снова в посуду, накрывают крышкой и ставят в умеренно нагретую духовку. Через 1 час готовое мясо вынимают, слегка охлаждают при комнатной температуре, нить удаляют и нарезают ломтиками. На блюдо наливают небольшое количество мясного сока или бульона и выкладывают на него ломтики рулета. Соус протирают сквозь сито, заправляют остальными вина и солью по вкусу, доводят до кипения и подают в соуснике. Подают рулет с горячим гарниром и салатом по выбору.

Блюда из баранины жареные

Котлеты из молодой баранины с грибами

1 порция: 2 котлеты с реберными косточками, 2–3 ст. ложки, 1 яйцо, мука, соль, сухари молотые, 4–5 шт. грибов, масло сливочное для жарки.

Очищенное от пленок мясо слегка солят (не отражают). 3 яйца, муки, молока и щепотки соли готовят тесто. Обмачивают в тесте котлеты и обваливают их в сухарях. Обжаривают котлеты на хорошо разогретом жире, вынимают и перекладывают на тарелку, а затем (в том же масле) тушат грибы. Готовые грибы распределяют поровну на котлеты, а сбоку наливают масло, оставшееся после тушения. Подают на стол с зеленым салатом, украшенным ломтиками круто сваренных яиц, зеленью петрушки и зеленым луком.

Блюда из баранины, тушеные и жареные в духовке

Жареный окорок молодого барашка

8-10 порций: 1 окорок молодого барашка (весом 1,5 кг), 90 г масла сливочного, 1 чайная ложка перца красного сладкого молотого, 1 стакан бульона из баранины (или теплой подсоленной воды), 1–2 ст. ложки вина, 1 пучок зелени петрушки, муку, соль.

Мякоть очищенного от пленок и сухожилий окорока разрезают вдоль и удаляют бедренную кость. В образовавшуюся полость кладут половину порции масла, смешанного с щепоткой мелко нарезанной петрушки, и зашивают разрез. Подготовленный окорок смазывают смесью остальных масла, красного перца и соли. Бедренную кость разрубают пополам и кладут на дно посуды, в котором будет жариться мясо. Сверху кладут окорок и жарят 4–5 мин. в предварительно нагретой духовке. Затем вливают 1/2 стакана бульона или теплой воды (наливают стороны посуды). Поджаривают мясо сначала с одной стороны, поливая время от времени 1 ст. ложкой бульона (или горячей подсоленной водой), к образованию розовой корочки. Мясо переворачивают и поливают соком, который образовался в посуде при жарке, продолжают жарить до готовности. Готовый окорок вынимают, перекладывают на блюдо, дают немного остыть и разрезают на порции. Сок процеживают, слегка посыпают мукой, разводят водой, добавляют 1–2 ст. ложки вина и варят 2–4 мин. Распределенное на порции мясо подают с печенным или жареным картофелем, поливают небольшим количеством приготовленного соуса и подают с зеленым салатом.

Жареный молодой барашек

20 порций: 1 тушка барашка (без головы и внутренностей, весом 6–7 кг), 250 г масла сливочного, 2–3 бараньи кости, бульон из костей (или теплая вода), мука, вино, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Очищенную и хорошо промытую тушку барашка подсушивают салфеткой, смазывают с внешней стороны смесью растопленного масла и красного перца и солят. На дно большого листа кладут мелко нарубленные бараньи кости, а на них – подготовленную тушку барашка, ставят в хорошо нагретую духовку и жарят. Затем наливают на лист (наливают сбоку) небольшое количество воды для образования пара. Жарят мясо, пока не подрумянится с одной стороны, переворачивают.

Наливают еще небольшое количество воды и, поливая мясо соком из письма, продолжают жарить до образования хрустящей корочки. Готового барашка вынимают и разрезают на порции. В процеженный сок добавляют небольшое количество муки, бульона и вина. Соус доводят до кипения, варят 3–5 мин. и снимают с огня. Каждую порцию мяса подают с соусом и зеленым салатом.

Молодой барашек, фаршированный ливером

25-30 порций: 1 тушка барашка (весом 5–6 кг), ливер, 2 кг бараньих костей, 350–380 г масла сливочного, 600 г риса, 1 стакан изюма, 4 пучки зеленого лука, 10–12 шт. помидоров, муку, вино, бульон, 1–2 пучка зелени петрушки, специи: пучок свежей мяты, перец черный, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Очищенную и промытую тушку барашка солят снаружи и изнутри. Ливер отваривают в подсоленной воде, отцеживают и мелко секут. Отдельно мелко нарезают помидоры, лук, зелень петрушки и мяту. На половине порции масла пассеруют лук. Затем добавляют рис и обжариваем до прозрачности. Добавляют ливер, изюм и помидоры, заливают бульоном, образовавшимся при варке ливера, и тушат, пока рис не станет полумягким. Снимают с огня и смешивают с мелко нарезанной зеленью петрушки и мяты, черным перцем и солью. Приготовленной начинкой фаршируют барашка и зашивают. На дно большого листа кладут мелко нарубленные бараньи кости, а на них – подготовленную тушку барашка. Поливают оставшимся растопленным маслом, посыпают черным перцем и ставят в хорошо нагретую духовку. Жарят, пока барашек не подрумянится. Затем на стороны листа наливают небольшое количество воды для образования пара. Пожаренное мясо поливают соком и переворачивают. Готовое мясо вынимают, нить удаляют. Сок процеживают, заправляют мукой, разводят водой и небольшим количеством вина, доводят до кипения и варят 2–3 мин. Барашка разрезают на порции и к каждой добавляют соответствующее количество начинки и приготовленного соуса. Подают с салатом из зеленого лука и сваренных вкрутую яиц.

Барашек, фаршированный молотым мясом

25-30 порций: 1 тушка барашка без шеи (весом 5–6 кг), 1 кг молотого баранины или телятины, 1 лук репчатый, 1 стакан изюма, 2–3 шт. кислых яблок, 1–2 стакана бульона, 2 кг бараньих (молодого барашка) или телячьих реберных костей, 350–380 г масла сливочного, немного муки, вино, 1 ломтик белого хлеба (без корочки), 1 пучок зелени петрушки, 1 яйцо, специи: перец черный и перец красный сладкий, перец душистый молотый,

мускатный орех, соль по вкусу.

Обработанную тушку барашка смазывают снаружи и изнутри смесью соли, красного перца и масла. Из молотого мяса, слегка размоченного и накрошенного хлеба, нашинкованных яблок, измельченного лука, мелко нарезанной зелени петрушки, соли, черного перца, душистого перца, тертого мускатного ореха и яйца готовят начинку, хорошо все перемешивают. Начинкой фаршируют барашка и зашивают разрез. На дно большого листа кладут мелко нарубленные бараньи кости в виде решетки, а на них – фаршированную тушку барашка, посыпают черным перцем и солью и ставят в хорошо нагретую духовку. Жарят 10 мин. Затем на лист наливают 1 стакан бульона (наливают сбоку). Примерно через 30 мин. тушку переворачивают и поливают соком с листа и небольшим количеством жира. При необходимости добавляют небольшое количество бульона (или теплой воды). Готового барашка вынимают, слегка охлаждают, освобождают от нитки и распределяют на порции вместе с начинкой. Сок процеживают, посыпают мукой, разводят вином и доводят до кипения. Каждую порцию поливают приготовленным соусом. Отдельно подают зеленый салат с зеленым луком, круто сваренными яйцами.

Грудинка молодого барашка, фаршированная молотым мясом

5-6 порций: 700–800 г мяса молодого барашка (грудинки), 5 ст. ложек топленого масла, 300–350 г молотого телятины или молодой баранины, 2 круто сваренных яйца, 1 лук репчатый 2 шт. моркови, 1 ст. ложка масла, 2 куска белого хлеба (без корочки), 1/2 стакана молока, 1 яйцо (сырое), 1 пучок зелени петрушки, специи: перец черный, перец красный сладкий и перец душистый молотый, перец черный горошком, муку, вино, бульон, соль по вкусу.

Мякоть отделяют от реберных костей так, чтобы образовалась «кармашек» для начинки. Молотое мясо вымешивают с размоченным в воде хлебом, сырым яйцом, мелко нарезанным луком, черным и душистым перцем, мелко нарезанной зеленью петрушки. Приготовленной смесью фаршируют образованный в грудинке «кармашек». На начинку кладут нарезанные кубиками крутые яйца, нарезанную соломкой морковь, предварительно отваренную в подсоленной воде с маслом и черным перцем (горошком). «Кармашек» зашивают и фаршированную грудинку выкладывают на противень. Заливают ее растопленным сливочным маслом, посыпают молотым черным перцем и жарят в умеренно нагретой духовке, поливая время от времени соком листа и небольшим количеством теплого бульона или воды. В конце поливают только маслом для образования на поверхности

мяса хрустящей светло-коричневой корочки. Готовую грудинку вынимают, удаляют нить. Слегка охлажденное мясо разрезают на порции, перекладывают на тарелки и к каждой порции добавляют соответствующее количество начинки. Сок процеживают, посыпают небольшим количеством муки, разводят бульоном и доводят до кипения, через 3–5 мин. снимают с огня и поливают им каждую порцию мяса.

Грудинка молодого барашка, фаршированная ливером

5-6 порций: 700–800 г грудинки, 250 г ливера молодого барашка, 5 ст. ложек топленого масла, 1 лук репчатый, 1/2 стакана риса, 2 ст. ложки изюма, бульон, зелень петрушки и укропа, мята, специи: перец черный, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Мякоть отделяют от реберных костей так, чтобы образовалась «кармашек» для начинки. Ливер отваривают в подсоленной воде до готовности и мелко секут. Мелко нарезанный лук тушат в половине порции масла до мягкого состояния, после чего добавляют рис, ливер и черный перец. Все заливают бульоном, полученным при отваривании ливера, и тушат, пока рис не станет полумягким. Добавляют изюм и мелко нарезанную зелень петрушки и мяты. Полученной начинкой наполняют «кармашек» и зашивают разрез. Фаршированную грудинку выкладывают на противень, солят, сбрызгивают остальными растопленного масла и жарят в духовке, пока не подрумянится. На лист сбоку подливают воду. Во время жарки грудинку поливают соком с листа. Поджаренное с обеих сторон мясо вынимают, освобождают от нитки и разрезают на порции. Подают с зеленым салатом, молодой вареной картошкой, политой растопленным маслом и густо посыпанной измельченной зеленью петрушки и укропа.

Жареный бараний окорок

12-15 порций: 1 окорок (весом 2,6–3,0 кг), 100 г шпика, 4 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 1–2 зубчика чеснока, 1 ломтик черствого белого хлеба, горчица, сливки (или сметана), 1/2 стакана жира для жарки, зелень петрушки и укропа, специи: перец черный молотый, перец душистый, мускатный орех, соль по вкусу.

Окорок очищают от жира, разрезают вдоль бедренной кости и удаляют ее. Мясо заворачивают в хлопчатобумажную ткань и отбивают толстой деревянной скалкой. Мясо вынимают из ткани, в полость, образовавшуюся после удаления бедренной кости, кладут смесь мелко нарезанной петрушки, укропа, соли и горчицы. Затем обвязывают его шпагатом или прочной нитью (придают форму окорока) и кладут на противень, на дно которого предварительно выкладывают ломтики шпика, измельченные

корни и лук и заливают хорошо разогретым жиром. Жарят в духовке 10 мин. Заливают бульоном и снова жарят до светло-коричневого цвета, время от времени поливают соком листа и переворачивают мясо. Готовое мясо освобождают от шпагата, охлаждают и разрезают на порции. Сок заливают бульоном, доводят до кипения и протирают через сито. Добавляют мелко накрошенный хлеб, вино и соль по вкусу, снова доводят до кипения и снимают с огня и заправляют сметаной и наливают в соусник. Подают блюдо с жареным картофелем, тушеным рисом. Отдельно подают соус и салат – по сезону.

Фаршированный бараний бок

15-18 порций: 3,5–4 кг баранины (спинная часть и немного грудной), 250 г ветчины, 1–2 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 2 круто сваренных яйца, бульон, 1 стакан вина, 1 стакан жира, 3–4 ст. ложки сметаны (или сливок), 2–3 дольки черствого хлеба, горчица, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от жира, удаляют кости, разравнивают, отражают и смазывают с внутренней стороны горчицей, смешанной с солью. С намоченного в воде хлеба, мелко нарезанной ветчины, петрушки и лука, нарезанных кубиками круто сваренных яиц, черного перца и соли готовят начинку. Начинку выкладывают на смазанную горчицей сторону мяса. Мясо вместе с начинкой сворачивают в тугой рулет, обвязывают крепкой нитью. Дно листа, на котором будет готовиться мясо, посыпают мелко нарезанными корнями, заливают горячим жиром, посыпают солью и ставят в нагретую духовку. В начале жарки мясо поливают жиром, затем, когда оно поджарится, наливают на лист бульон и уже поливают мясо образованным соком. Подрумяненное со всех сторон мясо вынимают, охлаждают, освобождают от шпагата и нарезают ломтиками. Сок процеживают и заправляют вином, солью, черным перцем сахаром и кислотой по вкусу. Мясо подают со сложным гарниром. Отдельно подают салат по выбору и соус в соуснике.

Лопатка молодого барашка, фаршированная

3-4 порции: 700–800 г мяса (лопаточная часть), 1 пучок зеленого лука, 1/2 стакана риса, 1/2 пучка зелени петрушки, несколько стеблей мяты, 2,5 стакана бульона (из костей), 90 г масла сливочного, по 1–2 ст. ложки изюма и толченых ядер грецкого ореха, соль, перец черный молотый.

Мясо (лопатку) очищают от пленок и лишнего жира, затем отделяют мясо от кости так, чтобы образовалась «кармашек». На части масла пассеруют мелко нарезанный лук и добавляют рис. Заливают пассировку 1-м стаканом бульона и тушат, пока рис не

втянет в себя всю жидкость. Добавляют изюм, орехи, черный перец, соль, мелко нарезанную петрушку и мяту. Смесь хорошо размешивают, кладут в подсоленный «кармашек» и зашивают разрез. Мясо солят, кладут на противень, заливают остальным хорошо разогретого масла и жарят в духовке. Через 10 мин. на письмо сбоку наливают остальной бульон (или теплую воду). Мясо жарят до светло-коричневого цвета, поливая соком, который образовался на листе. Затем вынимают, удаляют нить. Разделено на порции мясо подают с соответствующим количеством начинки, молодой вареной картошкой, заправки маслом и посыпанной зеленью петрушки и укропа. Отдельно подают зеленый салат.

Баранина, запеченная в горшочке по-мукачевски

4 порции: 600 г баранины или говядины, 200 г вареной фасоли, 200 г перловой крупы, 120 г грибов, 80 г лука репчатого, 80 г томата-пюре, 40 г чеснока, 120 г смальца, 400 г картофеля, 160 г муки на тесто, 2 яйца, соль, перец черный молотый по вкусу.

Мякоть баранины или говядины нарезают и жарят. Мясо составляют в горшки или кастрюлю, добавляют вареную фасоль, перловую крупу, мелко нарезанные и обжаренные грибы, лук с томатом, чеснок, перец, соль. Все заливают бульоном и залепляют горловину горшка пресным тестом, тушат в духовке. Тесто сверху смазывают сырым яйцом. Подают блюдо горячим. Блюдо можно готовить, добавляя картофель.

Жареные кусочки мяса молодого барашка или козленка

5-6 порций: 0,9–1,2 кг мяса барашка или козленка (лопаточная или грудная часть), 130 г масла сливочного, 1 пучок зеленого лука, 1–2 стебля молодого чеснока, 3 шт. яиц, 2 стакана отцеженных кислого молока (или 1 стакан кислого молока и 1 стакан сметаны), 50 г шпика, 1 ст. ложка масла, 1 пучок зелени петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо очищают от лишнего жира, удаляют кости, нарезают маленькими кусочками, посыпают черным перцем и выдерживают. Мелко нарезают лук и чеснок, сбрызгивают растопленным маслом, слегка солят и выкладывают на дно письма, сверху выкладывают мясо. Жарят примерно 15 мин. Переворачивают поочередно все кусочки и снова жарят еще 20 мин. Время от времени стороны листа доливают небольшие порции воды. Яйца взбивают с кислым молоком и щепоткой соли и заливают мясо. Опять запекают (не перемешивая), пока яично-молочная масса не приобретет румяного оттенка. Готовое блюдо посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки и подают в той же посуде, в которой она готовилась. Отдельно подают жареный картофель и салат по сезону.

Баранина натуральная

8 порций: 2,2 кг баранины, 150 г смальца, 10 г чеснока, соль по вкусу.

Баранину делят куском, солят, кладут в судок, заливают горячим смальцем, подливают небольшое количество кипятка, добавляют растертый чеснок и кладут в горячую духовку. Запекают в духовке на умеренном огне, время от времени поливают мясным соком, который образовался во время приготовления мяса. Жареное мясо вынимают и выдерживают под крышкой в теплом месте 10–15 мин. Затем мясо нарезают тонкими полосками, поливают соком, в котором оно жарилось, и подают на стол.

Блюда из баранины, жареные на решетке, вертеле и гриле

Котлеты из молодой баранины, жареные на решетке

1 порция: 2 котлеты с реберными косточками, 1/2 чайная ложка масла, специи: лимонный сок и тертая лимонная цедра, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мякоть почти полностью отделяют от костей, слегка посыпают солью и черным перцем, а непосредственно перед жаркой смазывают ее маслом, смешанным с 1 щепоткой тертой цедры. Подготовленные котлеты быстро обжаривают с обеих сторон на решетке и подают на смеси зеленого лука и петрушки, посыпанных солью, сбрызнуть маслом и лимонным соком, или подают с зеленым салатом, украшенным дольками сваренных вкрутую яиц и редиской.

Бараньи котлеты, жаренные на решетке

2 порции: 2 котлеты /весом 70-100 г каждая/, 1 чайная ложка масла или топленого масла, 1–2 ст. ложки сока жареного молодого барашка или бараньего окорока, перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлеты формируют, почти полностью отделяя мякоть от костей, сбрызгивают каждую маслом, выдерживают несколько минут. Обжаривают с обеих сторон на решетке до светло-коричневого цвета. Готовые котлеты посыпают черным перцем и подают с жареным картофелем или картофельным пюре и салатом из свежих овощей, лука и чеснока.

Бараньи котлеты, жареные на решетке

1 порция: 1 котлета весом 180–200 г /мякоть окорока/, лук репчатый имела, 1 зубчик чеснока, 1 чайная ложка масла, 1–2 ст. ложки сока жареной баранины, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Котлету очищают от пленок, смазывают смесью толченых в глиняной посуде лука и чеснока, масла, горчицы и соли и выдерживают несколько минут. Жарят на хорошо разогретой решетке, время от времени переворачивают и сбрызгивают сверху несколькими каплями масла. Готовую котлету выкладывают на жареный картофель, поливают мясным соком и густо по сипаев измельченной зеленью петрушки. Подают с лимоном и свежим помидором.

Шашлык из молодого барашка

1 порция /из расчета на два вертела/: 120–150 г молодой баранины, нарезанной кубиками, сливочное масло /или

внутренний жир молодой баранины/, перец черный молотый, соль по вкусу.

Мясо посыпают солью и черным перцем, разделяют пополам и натягивают на 2 проводные или деревянные вертела. Затем смазывают маслом или жиром, жарят их на хорошо разогретой решетке, часто переворачивая. Подают сверху на салате из зеленого лука и зелени петрушки.

Шашлык из маринованной молодой баранины, жареный на решетке

1 порция /из расчета на 2 вертела/: 100–120 г молодой баранины, 2 бараньи почки, 2–3 ст. ложки масла, 1 лук репчатый, сок жареного мяса, 1 лимон, зелень петрушки, специи: лавровый лист, перец черный горошком, соль по вкусу.

Мясо нарезают кубиками и выдерживают 1 ночь в смеси масла, мелко нарезанный лук и зелень петрушки, лаврового листа, черного перца и соли. На второй день разделяют его пополам и натягивают на 2 вертела, добавив по 1 почке на каждый. Жарят в хорошо разогретой духовке до румяного оттенка мяса. Подают с нарезанным зеленым луком и ломтиками лимона и по желанию с жареным картофелем /нарезанной соломкой/ или салатом по выбору и мясным соком.

Шашлык по-синевирски

2 порции из расчета на 2 вертела: 200–250 г бараньего мяса / филейная часть/, 3–4 ст. ложки масла, 1 лук репчатый, зелень петрушки, сало или внутренний жир, лимонный сок, соль.

Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают ломтиками, посыпают мелко нарезанным луком, сбрызгивают маслом, лимонным соком, солят и выдерживают 1 ночь в холодильнике. Затем разделяют пополам, заворачивают каждый ломтик рулетом и натягивают их на вертел вперемежку с кусочками жира или сала. Жарят на хорошо нагретой решетке, часто переворачивая, до обжаривания. На тарелку, в которой будет подаваться шашлык, выкладывают рис, сваренный на бульоне, посыпают его измельченной зеленью петрушки и сбрызгивают мясным соком, сверху выкладывают готовый шашлык.

Шашлык на решетке

1 порция из расчета на 2 вертела: 200 г жирной баранины, 4 маленьких стручка горького перца, 4 шт. лука-саженца, растопленный бараний жир, перец черный молотый, соль.

Мясо отражают и нарезают кубиками, одновременно удаляют лишний жир. Затем разделяют пополам и натягивают на вертела, чередуя: мясо, перец, мясо, лук саженец, мясо и т. д. Подготовленный шашлык опускают в растопленный жир и посыпают смесью соли и черного перца. Жарят на хорошо

нагретой решетке до обжаривания. Подают со свежими помидорами, зеленым луком и чесноком.

Блюда из дичи

Мясо зайца, жареное трубочками

4 порции: 1 тушка зайца, 500 г свинины, 80 г масла сливочного, 2 ст. ложки муки, 250 г сметаны, 400 мл мясного бульона, вегета (специи), перец черный молотый и соль по вкусу.

От выпотрошенной тушки зайца отрезают голову и шею. Отделяют передние ноги и заднюю часть. Разрезают грудную часть, хорошо промывают изнутри, дают стечь воде. Мясо отделяют от костей, разрезают на два куска, посыпают солью и специями, перчат. Свинину промывают и разрезают на два куска толщиной 1,5 см. На зайчатину кладут свинину и отделено от костей мясо передних ног. Сматывают трубочками и зашивают ниткой. Обжаривают со всех сторон на разогретом сливочном масле. Добавляют бульон и тушат под крышкой 1–2 часа. Трубочки вынимают, дают остыть, удаляют нити. В той жидкости, которая осталась после тушения, пассеруют муку, разводят его сметаной и бульоном. Доводят до кипения и варят 2–3 мин. На стол мясо подают холодным, нарезают на куски и поливают соусом.

Поприкаш из зайца

4 порции: 600 г зайчатины, 60 г смальца, 60 г лука репчатого, 160 г сметаны, 20 г муки, специи: соль, перец красный сладкий молотый, 1 стручок горького перца по вкусу.

Подготовленное мясо зайца нарезают кусками, кладут в холодную воду и выдерживают 2–3 часа. В кастрюле жарят лук и нарезанный чеснок, добавляют красный перец и горький стручковый. Затем кладут мясо зайца, солят и тушат. Когда сок испарится, доливают небольшими порциями горячую воду и тушат до готовности. В сметане размешивают муку, заливают мясо и доводят до кипения. Готовый поприкаш подают с вареным картофелем.

Кролик в сметане

4 порции: 800 г мяса кролика, 20 г маргарина, 20 г муки, 250 г сметаны, специи и уксус по вкусу.

Тушку кролика нарезают кусками, мясо заливают водой с уксусом и выдерживают сутки. Затем мясо солят, обваливают в муке и обжаривают до полуготовности. Обжаренное мясо перекладывают в кастрюлю, добавляют горячую воду и тушат 30 мин. Затем в кастрюлю добавляют сметану, заправляют специями и на слабом огне тушат до готовности. Подают вместе с соусом, в котором тушилось мясо, украшают зеленью петрушки. Гарнир к мясу – вареный картофель или рис.

Оленина в сметане

4 порции: 900 г оленьего мяса (мякоть), 300 г сметаны, 160 г ветчины или рулета, 100 г лука репчатого, 80 г смальца, специи по вкусу.

Мясо нарезают кусками, отбивают, солят, перчат и смазывают горчицей. На каждый кусок кладут кусочек ветчины или копченого рулета, оленину сворачивают рулетами и перевязывают ниткой. На смальце поджаривают до светло-золотистого цвета лук, кладут мясные рулеты, заливают сметаной и на слабом огне тушат под крышкой 2 часа. Если соус испаряется, добавляют бульон. Из готовой оленины удаляют нити и подают с соусом и тушеным рисом.

Блюда из птицы

Советы хозяйке

Возраст домашней птицы можно определить: – у кур – по кавычки: в старых кожа грубая, желтоватого оттенка, чешуйки крупные, а у молодых – нежная, белая, с прожилками, покрыта мелкими чешуйками, задний палец на лапке маленький, у молодой птицы кончик грудной кости еще не затвердел и легко сгибается, – у гусей и уток – тоже по кавычки: у молодых уток и гусей лапки желтые, блестящие, а перепонки – тонкие, клюв яркого цвета, вокруг зрачка – белый кружок, а не желтый или голубой, – молодая индейка гребень имеет светлый, шею и ножки – серые, гладкие. Забитую птицу нужно хранить в холодном месте или на сквозняке. Жирного гуся перед тем, как потрошить, нужно долгое время выдержать в холодном месте или обложить снегом. Чем больше гусь застынет, тем легче будет ее потрошить. Ощипывать домашнюю птицу нужно сразу же после убоя, поскольку холодной тушки перья выдергивается трудно и кожа рвется. Чтобы перья лучше выдергивались, тушку нужно опустить на несколько минут в горячую (70–80 °С) воду. Перед тем как обжечь тушку птицы, ее нужно расправить, чтобы на коже не было складок, и натереть мукой. Места, на которые попала желчь при потрошении, нужно тщательно натереть солью и хорошо промыть холодной водой. Старая курица лучше будет тушиться, если ее перед приготовлением выдержать несколько часов в разведенном в воде уксусе или в белом сухом вине. Если мясо старой курицы после жарки осталось твердым, его нужно залить жиром, который остался на сковороде, добавить небольшое количество воды и прогреть под крышкой. Тушку старой птицы перед тушением лучше отварить до полуготовности в небольшом количестве бульона. Из старой курицы лучше всего готовить котлеты. Фаршировать птицу нужно не очень туго: кожа во время тепловой обработки сильно сжимается и может треснуть, а фарш выпадет. Птица считается готовой, если в проколотых местах появляется прозрачный сок без крови. Чтобы курица стала мягкой, необходимо проварить ее 20 мин., затем вынуть из кастрюли и опустить в холодную воду, а затем снова в кипящий бульон. Перед тем, как жарить домашнюю птицу, тушку или куски сначала нужно натереть солью, а затем равномерно натереть жиром. Если сделать наоборот, птица подрумянится неравномерно и блюдо будет неприглядный вид. Кожа паровых цыплят или кур останется белой, если ее предварительно натереть лимонным соком или лимонной кислотой. Кожа жареной гуся, утки, индейки покроется хрустящей кожицей, если

перед окончанием приготовления облить его холодной водой. Дичь не обжигают на огне, как домашнюю птицу; достаточно будет тщательно ее общипать. Мелкий пух удаляют, натерев тушку мукой, если необходимо, тушку смачивают спиртом и поджигают. Потроха дичи в пищу не используют, только шейки можно использовать для приготовления бульонов.

Блюда из птицы вареные

Курица диетическая

4 порции: 800 г куриного мяса, 200 мл молока, 200 г моркови, 4 ст. ложки масла сливочного, 120 г петрушки (корень), 200 г кольраби, 1200 г картофеля, 400 г красной свеклы, специи: соль, сахар и лимонная кислота по вкусу.

Обработанное мясо варят в подсоленной воде до полуготовности. Добавляют морковь, петрушку, кольраби и варят до готовности, отцеживают. Мясо делят на порции. Отдельно отваривают порезанный картофель, солят, добавляют молоко и перетирают к образованию рыхлого пюре. Отдельно отваривают свеклу, шинкуют на терке, солят, добавляют лимонную кислоту, сахар. На порционные тарелки кладут горячее пюре, 1 ст. ложку сливочного масла, сверху кладут куски мяса и вареные овощи. Отдельно подают свеклу.

Цыпленок с консервированной стручковой фасолью

4-5 порций: 1 цыпленок (800 г), 1,5 банки зеленой фасоли (консервированной), 1–2 чайные ложки томата-пюре, 2 ст. ложки сухарей молотых, 90 г масла сливочного, зелень петрушки, соль.

Очищенного и промытого цыпленка разрезают на 4 куска. Кладут в кастрюлю, заливают небольшим количеством холодной воды и варят, периодически добавляют сок из банок консервированной фасоли. С вареного мяса удаляют сухожилия и кости. Бульон процеживают и добавляют томат-пюре. Фасоль откидывают на дуршлаг и выкладывают на дно посуды, а сверху на него кладут мясо. К хорошо разогретому маслу добавляют сухари и перемешивают до однородной массы, которой заливают цыпленка. Постепенно в кастрюлю вливают бульон. Доводят до кипения, посыпают измельченной зеленью петрушки, при желании, тертым сыром.

Шейка куриная фаршированная

4 порции: 1 куриная шейка, 15 г сметаны, 400 г куриного мяса, 20 г масла сливочного, 40 г шпика, 2–3 зубчика чеснока, 1 яйцо, специи по вкусу.

Из куриной шейки снимают кожицу и очищают от жира. С одного конца шейку зашивают, а с другой – наполняют начинкой и тоже зашивают. Для приготовления начинки снятое с куриной тушки мясо перемалывают, добавляют нарезанное мелкими кубиками сало, толченый чеснок, сырые яйца и черный перец. Все хорошо перемешивают до однородной массы. Наполненную шейку сначала отваривают в подсоленной воде, слегка отжимают. Затем смазывают сметаной и запекают в духовке на масле до

румяной корочки. Из готовой шейки удаляют нити, подают горячей с острым соусом или гарниром (отваренный или тушеный рис).

Блюда из птицы тушеные

Цыпленок с помидорами

4 порции: 1 цыпленок (800 г), 1 кг помидоров, 30 г масла сливочного, 1–2 чайные ложки сахара, специи: 1/2 чайной ложки корицы, 1 щепотка тертого мускатного ореха, перец черный молотый, соль.

Очищенного и нарезанного на куски цыпленка кладут в неглубокую посуду, вливают небольшое количество горячей воды и ставят в умеренно нагретую духовку. Тушат до готовности мяса. Мясо достают из кастрюли, удаляют кости и очищают от сухожилий и снова кладут в кастрюлю. Выбирают два крупных помидора и разрезают пополам, удаляют сердцевину с семенами и начиняют их взбитым со специями маслом. Остальные помидоры измельчают, солят и доводят до кипения в кастрюле. Протирают через сито и выливают на готовое мясо, массу разравнивают, в центре располагают фаршированные маслом помидоры. Выдерживают еще несколько минут в духовке. Готовое блюдо делят на порции так, чтобы в каждой было по куску мяса и по половинке помидора.

Цыпленок с рисом

4 порции: 1 цыпленок (800 г), 1 стакан риса, 30 г масла сливочного, 2,5 стакана куриного или овощного бульона, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, соль.

Очищенного и промытого цыпленка заливают горячей водой и варят. Из готового мяса удаляют кости и нарезают на мелкие куски. Рис пассеруют до прозрачности на масле. Половину риса выкладывают на дно посуды, сверху кладут мясо и накрывают остальным рисом. Вливают бульон и варят на слабом огне до тех пор, пока рис набухнет, а жидкость не испарится. Перед подачей на стол окропляют блюдо растопленным маслом и подают с салатом из соленых огурцов или свежих помидоров.

Цыпленок с рисом и яйцами

4 порции: 1 цыпленок (800 г), 1 стакан риса, 30 г масла сливочного, 1–2 яйца, 2 стакана молока, 1 ст. ложка сухарей молотых, 2 ст. ложки масла, специи: перец черный молотый и соль по вкусу.

Очищенного и промытого цыпленка заливают горячей водой и варят. В конце варки солят. Из готового мяса удаляют кости и нарезают на мелкие куски. Рис пассеруют до прозрачности с жиром, добавляют 2,5 стакана бульона и варят, пока рис не набухнет, а жидкость не испарится. Рис смешивают с мясом. Неглубокую жаростойкую посуду смазывают маслом и обсыпают

сухарями, в нее кладут рисово-мясную массу, окропляют топленым маслом, вливают взбитые с молоком яйца и запекают в духовке до готовности. Перед подачей на стол каждую порцию посыпают тертым сыром и черным перцем. Отдельно подают салат по сезону.

Цыплята по-верховински

4 порции: 850–900 г мяса цыплят, 20 г маргарина; для соуса: 20 г сушеных грибов, 60 г лука репчатого, 20 г смальца, 20 г муки, 40 г сметаны, 200 мл воды или бульона, 10 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Куски цыплят обжаривают. Для приготовления соуса, отваренные сушеные грибы поджаривают с мелко нарезанным луком, мукой, добавляют сметану, бульон или воду и доводят до кипения. Куски цыплят заливают соусом и тушат 5-10 мин. Подают к столу с картофельным пюре, украшают зеленью.

Цыплята в сметане

4 порции: 850–900 г цыплят, 40 г маргарина сливочного, 240 г сметаны, соль по вкусу.

Обработанные тушки цыплят кладут в кипящую воду и варят 10–15 мин. Затем вынимают, солят, кладут в сотейник, поливают маслом или маргарином и обжаривают, периодически переворачивая и поливая мясным соком и жиром, который выделяется во время приготовления. Обжаренных цыплят нарезают кусками, заливают сметаной и тушат до готовности. Подают цыплят горячими с соусом, в котором они тушились, и гарниром.

Тушеный цыпленок с грибами 1

4 порции: 1 цыпленок, 1 лук репчатый имела, 1 зубок чеснока, 100 г свежих или маринованных грибов, 25 г масла сливочного, 1 ст. ложка масла, 1/2 стакана сухого белого вина, 3–4 ст. ложки сметаны. Специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенного цыпленка разделяют на 4 порции, натирают солью и перцем, обжаривают с обеих сторон на масле. В том же жире тушат мелко нарезанные лук и чеснок и нарезанные соломкой грибы. Вливают вино и бульон, доводят до кипения и добавляют мясо. Тушат на слабом огне 20 мин. Муку разводят сметаной и добавляют к мясу. Доводят до кипения и тушат под крышкой 5–6 мин. Подают с отваренной лапшой политой растопленным сливочным маслом и салатом по сезону.

Тушеный цыпленок с грибами 2

5-6 порций: 1 кг мяса цыплят, 200 г грибов, 3–4 моркови, 3–4 петрушки (корень), 200 г риса, 80 г твердого сыра, 2 ст. ложки жира, перец черный молотый и соль по вкусу.

Цыплят нарезают небольшими кусками, овощи и грибы мелко нарезают. Все вместе обжаривают на хорошо разогретом жире, добавляют воду и тушат. Отдельно отваривают рис до полуготовности, процеживают и кладут равномерным слоем на мясо. Вновь доливают воду, ровно столько, чтобы она покрыла рис. Добавляют зелень петрушки, черный перец и продолжают тушить на слабом огне. Когда мясо станет мягким, его перемешивают с рисом и ставят на 5–7 мин. в разогретую духовку. Готовое блюдо посыпают тертым сыром.

Цыпленок, тушеный в сметане

6 порций: 1 кг мяса цыплят, 400 г сметаны, 1 лимон нарезанный кружочками, перец черный молотый и соль по вкусу.

Куски цыпленка солят и перчат. На дно кастрюли кладут 1/4 часть подготовленных кусков мяса цыплят, покрывают дольками лимона, добавляют 100 г сметаны. Так вкладывают четыре слоя. Тушат в духовке до готовности.

Тушеный цыпленок

6-8 порций: 1 тушка цыпленка (курицы) весом 1,2 кг, 1/2 стакана жира для жарки (желательно топленое или сливочное масло), 1–2 шт. моркови, 1 ломтик сельдерея, 1 ст. ложка томата-пюре (или 5–6 помидоров), 1 стакан белого вина, 1 стакан куриного бульона (или бульона из костей), специи: 1 лавровый лист, перец черный молотый, соль.

Очищенную и промытую тушку цыпленка солят снаружи и изнутри, посыпают черным перцем и обжаривают на разогретом жире до образования розовой корочки. Во внутрь обжаренного цыпленка кладут нашинкованные на терке корни (морковь и сельдерей), снова кладут его в посуду с жиром и заливают бульоном. Тушат 30 мин. на умеренном огне при плотно закрытой крышке. Затем добавляют разведенный в вине томат-пюре, специи и соль по вкусу и продолжают тушить (в духовке на умеренном огне) до готовности. Готового цыпленка разрезают на порции и подают. Каждую порцию поливают соком, образовавшимся при тушении. Отдельно подают жареный молодой картофель, зеленый салат, нарезанные ломтиками яйца и зелень петрушки.

Тушеный цыпленок по-охотничьи

4 порции: 1 тушка жирного цыпленка весом 1 кг, топленое масло для жарки, 1–2 шт. лука репчатого, 100 г шпика, 7-10 шт. грибов, 4–5 ст. ложек сливок, 1/2 рюмки белого вина, 1 стакан бульона, 1 ст. ложка муки, специи: перец черный молотый, лавровый лист, мускатный орех, тертая лимонная цедра, соль по вкусу. Очищенную и промытую тушку цыпленка солят снаружи и изнутри, посыпают черным перцем и обжаривают на разогретом

жире, вынимают. На остальном жира слегка обжаривают мелко нарезанный лук, добавляют муку и пассеруют его до золотистого цвета. Пассировку разводят бульоном (или водой). В приготовленный соус кладут цыпленка, специи и добавляют вино. Грибы нарезают соломкой, шпик – кубиками, тушат все вместе и выкладывают в посуду с цыпленком. Тушат до готовности мяса. Готовое блюдо снимают с огня и заправляют сметаной. Цыпленока разрезают на 4 порции и поливают каждую полученным соусом. Подают на стол с тушеным рисом, рисом с горошком, жареным картофелем и салатом по сезону.

Тушеный цыпленок, приправленный чесноком

4-6 порций: 1 тушка цыпленка (весом 800 г-1 кг), 1 кг стручкового сладкого перца, 1 кг помидоров, 1 лук репчатый, 1 головка чеснока, 3 ст. ложки масла, жир для жарки, 1/2 стакана белого вина (или бульона), зелень петрушки, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка смазывают снаружи и изнутри смесью 1 ст. ложки масла, соли, черного и красного перца и 30 мин. выдерживают. Стручки сладкого перца пекут, очищают, удаляют плодоножку и семена и мелко нарезают. Помидоры ошпаривают кипятком, снимают кожицу, мелко нарезают и жарят на остальном масле до испарения собственной влаги и смешивают с измельченным перцем. Затем овощную смесь посыпают красным перцем, снимают с огня, но держат под крышкой. Цыпленока обжаривают со всех сторон на разогретом жире и вынимают. На том же жире слегка пассеруют толченый с солью чеснок и нарезанный лук. К пассировке добавляют половину помидорной смеси, кладут сверху цыпленка, накрывают его второй половиной овощей, добавляют небольшое количество бульона и вино. Посуду плотно закрывают крышкой и тушат 30–40 мин. на слабом огне или в умеренно нагретой духовке. Готовое блюдо делят на порции и каждую посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. На гарнир подают вареный рис или вареный картофель и салат из свежих огурцов.

Тушеный цыпленок с картофелем

4-6 порций: 1 тушка цыпленка (весом 800 г-1 кг), 1 кг картофеля (или 750 г молодого картофеля), 3–4 ст. ложки растопленного масла для жарки, 25 г масла сливочного, соль, зелень петрушки и укропа, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка смазывают снаружи и изнутри смесью небольшого количества масла, соли, черного перца и обжаривают со всех сторон на разогретом масле. Затем вливают 1 стакан горячей воды (вливают сбоку) и плотно закрывают крышкой. Тушат на слабом огне до готовности

цыпленка, периодически добавляют 1–2 ст. ложки теплой воды. Готовую тушку вынимают и разрезают на порции. В полученный сок кладут очищенный картофель и варят 10–13 мин. на сильном огне. Цыпленка переводят снова в посуду и тушат на слабом огне до готовности картофеля. Для каждого порционного куска цыпленка добавляют соответствующее количество картофеля, сбрызгивают растопленным маслом и подают с зеленым салатом и нарезанными ломтиками круто сваренных яиц, посыпают измельченной петрушкой.

Курица с консервированным горохом

6-8 порций: 1 курица, 2 банки консервированного гороха, 2 шт. моркови, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка муки, 25 г масла сливочного, зелень петрушки и укропа, соль.

Отделяют от тушки кости, кожу и потроха, заливают холодной водой и варят. Морковь нарезают кубиками и тушат 10 мин. на масле, добавив 1–2 ст. ложки бульона и щепотку соли. Мясо нарезают на порционные куски, добавляют к моркови и тушат 20 мин. Добавляют 2–3 ст. ложки бульона. Добавляют сок из консервных банок и тушат мясо до готовности. Затем мясо вынимают из посуды. К соусу добавляют горох и разведенную в воде муку. Доводят до кипения и выкладывают сверху мясо. Поливают растопленным маслом, посыпают измельченной зеленью петрушки и укропа и выдерживают 10 мин. на слабом огне. Подают с зеленым салатом.

Курица с квашеной капустой

6 порций: 1 жирная курица (1,5 кг), 1 головка капусты большая, 2 куска черствого хлеба, 1/2 стакана растительного масла (или 60 г масла сливочного), тмин.

Шейку, крылышки, кости и потроха курицы (легкие не используются) отваривают в небольшом количестве воды. Нашинкованную квашеную капусту смешивают с жиром и выкладывают в неглубокую посуду. Сверху кладут курицу разрезанную на куски. Посыпают тмином и наструганным хлебом. Запекают в духовке, периодически поливая 1–2 ст. ложками бульона и переворачивая мясо с одной стороны на другую, чтобы курица запеклась равномерно. Подают с отваренным картофелем.

Тушеная курица, фаршированная грибами

6-8 порций: 1 тушка жирной курицы (весом 1,5–2 кг), 60 г масла сливочного, 300 г грибов, 1 лук репчатый, 1 пучок зелени петрушки, 1 ст. ложка муки, 2/3 стакана муки, жир для жарки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Грибы очищают и отваривают в подсоленной воде, отцеживают, нарезают соломкой, смешивают с мелко нарезанными луком и зеленью петрушки, растирают в пену с

маслом и черным перцем. Подготовленную курицу подсушивают салфеткой и натирают снаружи и изнутри солью и черным перцем. Отрубают две ножки, обжаривают их на разогретом масле и перекладывают на тарелку. Черевко курицы наполняют грибной смесью и зашивают ниткой. Фаршированную курицу обжаривают со всех сторон до золотистого цвета на масле, которое осталось после жарки ножек. Затем добавляют ножки и грибной отвар. Посуду плотно накрывают крышкой и ставят на слабый огонь. Через 40–50 мин. курицу вынимают, освобождают от нитки и распределяют вместе с начинкой на порции. К соку, который остался после тушения, добавляют небольшое количество горячей воды, процеживают, добавляют разведенную в холодной воде муку, доводят до кипения и добавляют по вкусу соль и тертую лимонную цедру. Через 5–6 мин. снимают с огня, заправляют сметаной и добавляют к каждой порции мяса. На гарнир отдельно подают тушеный рис и салат из помидоров.

Тушеная курица по-селянски

8-10 порций: 1 большая курица или петух, 1 кг помидоров, 2 шт. лука репчатого, 1–2 зубчика чеснока по желанию, 1–2 стручка горького перца, 1–2 яблока, зелень петрушки, 25 г масла сливочного, жир для жарки, специи: перец красный сладкий молотый, перец душистый, лавровый лист, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы опускают в подсоленную кипящую воду и варят до полуготовности. Затем вынимают, снимают кожу и удаляют кости. На разогретом жире обжаривают мякоть и удаляют на тарелку. На остальном жире последовательно обжаривают мелко нарезанный лук, помидоры и перец (удаленными плодоножками и без семян). Обжаренные овощи выкладывают в глубокую кастрюлю. Сверху кладут куски мяса и посыпают красным перцем и солью. Добавляют горький перец, специи и масло. Все заливают бульоном, посыпают петрушкой и тушат на слабом огне или в духовке 1 час. (До испарения жидкости). Подают с жареным картофелем.

Тушеная курица, фаршированная рисом

8-10 порций: 1 тушка жирной курицы (или петуха), потроха птицы и еще 150–200 г потрохов, 100 г копченой свиной грудинки, 1/2 стакана риса, 1 лук репчатый, 1 ст. ложка изюма, 1/2 ст. ложки муки, 30 г масла сливочного, 1 стакан вина, 2–3 ст. ложки коньяка, овощной отвар, жир для жарки, специи: перец черный молотый, зелень петрушки, соль по вкусу.

Подготовленную и промытую тушку курицы кладут в овощной отвар (или подсоленную воду) и отваривают 10 мин. Затем вынимают, охлаждают, шпигуют тонкими ломтиками грудинку и смазывают изнутри смесью масла, соли и красного

перца. Мелко нарезанные потроха заливают 1 стаканом бульона (в котором варилась курица) и варят до готовности. Изюм замачивают в небольшом количестве воды. Лук мелко нарезают и пассеруют на остальном масле. Добавляют рис и тушат до прозрачности. Затем добавляют отваренные потроха и отцеженные изюм. Все заливают частью бульона и тушат пока не набухнет рис. Смесь солят, посыпают черным перцем, заполняют ею курицу и зашивают ниткой. Тушку обжаривают на хорошо разогретом жире со всех сторон, вынимают. На остальном жире слегка пассеруют муку, разводят пассировку вином, коньяком и остатками бульона и по желанию добавляют специи. Обжаренную тушку курицы кладут в приготовленный соус и тушат под плотно закрытой крышкой на умеренном огне до готовности. Готовую курицу вынимают, освобождают от нитки, делят на порции вместе с начинкой и соусом и гарнируют ломтиками помидоров.

Курица фаршированная

4-5 порций: 1 тушка курицы, 100 г булки или белого хлеба (без корочки), печень из курицы, 200 мл молока, 30 г масла сливочного, 2 яйца, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Тушку курицы натирают солью изнутри и снаружы. Готовят начинку: булку или хлеб замачивают в молоке, затем отжимают, вымешивают и вместе с нарезанными кусками печени пропускают через мясорубку. Добавляют взбитые яйца, сливочное масло, соль, черный перец, измельченную зелень петрушки и хорошо вымешивают до однородной массы. Начинкой наполняют курицу, зашивают. Курицу кладут в сотейник с разогретым жиром и тушку, поливая жиром и соком, который выделяется во время приготовления. Если сок испаряется, добавляют небольшими порциями горячую воду. Затем курицу обжаривают до готовности (до румяной корочки). Готовую, охлажденную курицу нарезают ломтиками и подают как холодную закуску или с гарниром из варенного картофеля или тушеного риса со свежими овощами.

Курятины в соусе по-закарпатски

4 порции: 800 г курятины, 200 г сметаны, 120 г лука репчатого, 80 г муки, 120 г жира, специи по вкусу, для галушек: 160 г муки, 2 яйца, 60 г масла сливочного.

Курятину нарезают кусочками (с костью), обжаривают на хорошо разогретом жире, вместе с мелко нарезанным луком, посыпают красным перцем. Доливают бульон (воду) до половины уровня мяса, солят и тушат до готовности. За 15 мин. до окончания приготовления добавляют сметану, смешанную с пассированной мукой. Курятину подают с соусом, на гарнир – галушки-клецки из крутого теста, политые растопленным маслом.

Все посыпают измельченной зеленью.

Курица на белом вине

4 порции: 1 кг мяса курицы (бедра), 2 перца стручкового сладкого (зеленого), 4 помидора, 3 зубчика чеснока, 60 г масла, 100 г белого вина, зелень петрушки, майоран и перец черный молотый по вкусу. Куриные бедра промывают, нарезают на куски, обсушивают салфеткой, натирают солью и перцем. Стручковый перец нарезают вдоль ломтиками, помидоры разрезают на 4 части, чеснок и зелень петрушки мелко нарезают. В глубокой сковороде на масле обжаривают куски курятины. Вынимают мясо со сковороды и кладут в нее измельченные овощи, зелень. Сверху на них укладывают куски курицы, заливают вином и тушат под крышкой на слабом огне до готовности. Подают горячей с картофелем-фри или картофельным пюре.

Филе домашней птицы (курица, гусь, индейка)

4 порции: 400–500 г филе вареной или жареной домашней птицы, 2–3 стакана бульона, 3 шт. моркови, 1 ломтик сельдерея (корень), 2 ст. ложки консервированного гороха, 2–3 соцветия цветной капусты, 2 сваренных вкрутую яйца, 1 чайная ложка горчицы, 2 чайные ложки желатина в порошке, перец черный молотый, лимонный сок, соль.

Мясо нарезают мелкими ломтиками. Нарезанные кубиками морковь и сельдерей отваривают вместе с соцветиями цветной капусты в 1 стакане бульона, отцеживают и смешивают с мясом, горчицей, лимонным соком, черным перцем и солью. Доводят бульон до кипения и растворяют в нем предварительно замоченный для набухания желатин. Отливают 1/4 бульона в чистую посуду и оставляют на холоде. Когда бульон остынет, на него кладут яйца, нарезанные кружочками, а ближе к центру размещают овощную массу, смешанную с мясом. Осторожно добавляют остальной бульон. Посуду ставят в холодное место. Готовое желе легко оттягивается пальцами от стенок посуды. Посуду с желе опускают на несколько секунд в горячую воду и переворачивают на блюдо, в котором желе будет подаваться. Для гарнира подают соленые огурцы, маринованные овощи.

Индейка под белым соусом

12 порций: 1 индейка, 1 стакан риса, несколько грибов, потроха индейки, 100–150 г телячьего фарша, 1 тонкий ломтик сала, 1 лук репчатый, 1 морковь, 1 ст. ложка изюма, 1 яблоко, 2 куска черствого белого хлеба без корочки, 2–3 ст. ложки масла, 2–4 ст. ложки муки, 2 яйца, 1 стакан молока, зелень петрушки, натертая цедра и сок одного лимона, перец черный молотый, соль.

Потроха отваривают в небольшом количестве воды и мелко

нарезают. Тушат в масле вместе с измельченным луком и морковью, добавляют рис и обжаривают его до прозрачности. Добавляют нарезанное тонкой соломкой сало, мясной фарш, изюм, натертое яблоко и 3–4 ст. ложки бульона из потрохов. Снимают с огня и посыпать мелко нарезанной зеленью петрушки, черным перцем и солью по вкусу. Полученной массой начиняют брюшко индейки и зашивают. Опускают фаршированную индейку в кипящую подсоленную воду, в которую добавляют остальное масла. Через 2–2,5 часа. индейку вынимают, удаляют нитки и осторожно вынимают начинку. Кожу с индейки снимают, пропускают через мясорубку и добавляют в начинку. Мясо нарезают кубиками и распределяют на порции – в каждой порции должны быть кусочки белого мяса. Муку пассеруют с маслом до светло-желтого цвета и разводят охлажденным обезжиренным бульоном. Доводят до кипения, снимают с огня, заправляют взбитым с молоком желтком, солят, добавляют соль, лимонный сок и цедру. Перед подачей на стол каждую порцию поливают горячим соусом. Сбоку от мяса выкладывают начинку, посыпанную мелко нарезанной зеленью петрушки и окропленной растопленным маслом. Отдельно подают зеленый салат или салат из свеклы и тушеный сельдерей.

Тушеная индейки

6-7 порций: 1 кг подготовленного мяса индейки, 7–8 шт. лука репчатого, 4–5 шт. помидоров или 1 ст. ложка томата-пюре, 500 г вина, 80 г масла сливочного, 2 ст. ложки мелко нарезанной зелени петрушки, укропа и сельдерея, специи: перец черный молотый, перец красный сладкий молотый, пол-лимона, соль по вкусу.

Мясо нарезают порционными кусками, слегка отбывают, посыпают черным и красным перцем и обжаревают с обеих сторон на разогретом жире до образования розовой корочки. Затем тушат вместе с мелко нарезанными луком и помидорами. Вливают вино, лимонный сок, солят по вкусу. Продолжают тушить до готовности мяса. Подают с соусом и отваренными макаронными изделиями. Полить растопленным маслом.

Утка с овощами

4-6 порций: 1 утка, 500 г моркови. 1/2 сельдерея (корень), 1/4 головки капусты белокочанной, 3 шт. лука репчатого, 500 г картофеля, 90 г масла сливочного, 2–3 стакана бульона (или подсоленной воды), зелень петрушки, специи: 10–15 шт. перца черного горошком, 1 щепотка тмина, 1 чайная ложка соды.

Выпотрошенную утку ошпаривают подсоленной водой и выдерживают 1–2 мин. Мясо снимают с костей и нарезают мелкими кусками. Лук, морковь, сельдерей и остальные овощи

измельчают и смешивают. Черный перец перемалывают с тмином и смешивают с солью. Бульон доводят до кипения, масло растапливают. На дно посуды выкладывают 1/3 часть овощной массы, выкладывают слой с 1/2 части мяса, посыпают смешанными специями. Выкладывают еще 1/3 часть овощей, сверху выкладывают остальные мяса, посыпают приправами и закрывают остальными овощами. Окропляют растопленным маслом и осторожно заливают 2-мя стаканами бульона. Тушат под крышкой на слабом огне или в духовке при умеренной температуре 1,5 часа. Посыпают измельченной зеленью петрушки.

Утка (кусочками) с рисом

4 порции: 1 кг мяса утки (кусочками), 1 лук репчатый, 1 морковь, 1 петрушка (корень), 100 г твердого сыра, 2 ст. ложки масла, 250 г риса, 200 г зеленого горошка. Лук очищают, нарезают кубиками и пассеруют на масле, добавляют куски мяса, нарезанные кубиками овощи, специи, доливают небольшое количество воды и тушат под крышкой на слабом огне до тех пор, пока мясо не станет мягким. Добавляют промытый рис, добавляют 500 г кипятка, свежий зеленый горошек и тушат до готовности (15 мин.). Посыпают блюдо тертым сыром и ставят на несколько минут в духовку.

Тушеный гусь

1 тушка гуся (весом 3,5–4 кг), 250 г шпика, 1 пучок корней для суту, 2 шт. лука репчатого, 300–400 г мясных обрезков телятины, 100–150 г грибов, специи: 8-10 шт. перца черного горошком, мука, 1 стакан вина, 1 рюмка коньяка, соль по вкусу.

Тушку гуся обрабатывают и хорошо промывают. Отрубают лапки и крылышки, солят снаружи и изнутри и выдерживают 1 сутки при температуре 10 °С. В черевко гуся кладут нарезанные грибы и зашивают ниткой. В большую кастрюлю (такую, чтобы гусь помещалась целиком) кладут последовательно: нарезанный соломкой шпик, нарезанный кольцами лук, обрезки телятины и нарезанные корни для супа. Сверху кладут гуся, гусиные лапки и крылышки. Кастрюлю плотно закрывают крышкой и ставят на умеренный огонь. Когда шпик начнет жариться, добавляют (по одной ложке) примерно 1 л теплой воды. Затем добавляют черный перец и вино. Через 1 час. гуся переворачивают и продолжают тушить еще 1 час. Гуся вынимают, нить удаляют. Сливают из кастрюли часть жира и доливают небольшое количество теплой воды. Сок протирают, заправляют небольшим количеством муки, добавляют коньяк и ставят на слабый огонь еще на 10 мин. Гуся разрезают на порции, к каждой порции добавляют гарнир: вареную цветную капусту, заправленную маслом, жареную квашеную капусту и соленые огурцы. Соус

подают отдельно в соуснике.

Бедра гуся с фасолью

4-5 порций: 700 г мяса гуся (бедра), 100 г гусиного жира, 150 г лука репчатого, 400 г белой фасоли, 150 г перловой крупы, 3 зубка чеснока, перец красный сладкий молотый и соль за вкус.

Бедра солят и обжаривают в глубокой сковороде на жире до золотистого цвета. Вынимают из сковороды. В том же жире пассеруют лук, добавляют толченый чеснок, соль, красный перец, добавляют замоченную фасоль и доливают воду (столько, чтобы была выше фасоли на 3 см). Добавляют в соус обжаренные гусиные бедра и тушат при открытой крышке на слабом огне. Когда вода испарится, закрывают крышкой, ставят в духовку и тушат 1–1,5 ч. Добавляют промытую перловую крупу и воду, продолжают приготовление в духовке до готовности.

Блюда из птицы жареные

Цыплята в сухарях

4 порции: 1,6 кг мяса цыплят, 40 мл молока, 20 г муки, 80 г масла, 20 г молотых сухарей, 40 г масла сливочного, 2 яйца, специи по вкусу.

Тушку цыпленка разделяют на две половинки, крылышки закладывают за спинку и подкладывают под них печень. Солят и выдерживают в холодном месте 1 час. Каждый кусок обваливают в муке, смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и жарят на большом количестве хорошо разогретого масла до готовности. Куски мяса перекладывают на противень или сковороду, добавляют масло и ставят в горячую духовку, запекаем 10–15 мин. без крышки. Подают с отваренным картофелем и салатом из свежих овощей.

Цыплята «табака» по-закарпатски

4 порции: 1 тушка цыпленка (весом 1,5–1,6 кг), специи по вкусу, для соуса: 20 г томата-пюре, 10 г чеснока, 20 г сметаны, 120 мл бульона, 40 г жира, специи по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрезают вдоль грудной кости, разворачивают и отбевают. Ножки заправляют «кармашком», солят, натирают красным перцем и толченым чесноком с обеих сторон и выдерживают в холодном месте 4 часа. Затем тушку посыпают черным перцем, смазывают сметаной, жарят на большом огне с обеих сторон 25 мин. до готовности. Для приготовления соуса томат-пюре разводят с мясным бульоном, доводят до кипения, добавляют сахар, красный молотый перец, толченый чеснок. Готового цыпленок подают с приготовленным соусом и с гарниром из свежих или маринованных овощей.

Чирке поприкаш

4 порции: 1 цыпленок, 1 лук репчатый, 200 г сметаны, 50 г масла, 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого, соль по вкусу.

В кастрюле с утолщенным дном на разогретом масле пассеруют нашинкованный лук, добавляют красный перец, соль и порезаного на куски цыпленка. Жарят на маленьком огне 1 час. Добавляют сметану и варят 2–3 мин. Подают с галушками.

Котлеты пикантные

4 порции: 400–500 г мяса птицы, 400–500 г телятины, 2–3 шт. моркови, 1–2 листья сельдерея, 2 шт. лука репчатого, 2 ломтика хлеба, 4 ст. ложки масла, 1 ст. ложка вина, 4 ст. ложки молока, 2 яйца, 3/4 стакана муки, 60 г масла сливочного, сухари молотые,

жир для жарки, зелень петрушки, 1 ст. ложка уксуса, соль, перец черный молотый.

В эмалированной посуде готовят маринад: мелко нарезанный лук, листья сельдерея и моркови смешивают с маслом, вином, уксусом и черным перцем. Мясо очищают от пленок и сухожилий, нарезают крупными кусками, хорошо смачивают маринадом и ставят в холодильник. Через 1–2 часа. вынимают и все пропускают через мясорубку вместе с хлебом. Из полученной массы формируют котлеты, хорошо обваливают в муке и выдерживают несколько минут. Из яйца, молока, муки и щепотки соли готовят тесто, как для блинов. Из масла и зелени петрушки готовят пастообразную массу, равные части которой выкладывают на середину каждой котлеты. Подготовленные котлеты панируют в тесте и сухарях и обжаривают на хорошо разогретом жире. Подают с зеленым салатом, украшенным ломтиками круто сваренных яиц.

Котлеты из цыпленка

3 порции: 350 г мяса цыпленка, 150 г телятины, 1–2 ст. ложки сметаны, 1 ст. ложка простокваши, 25 г масла сливочного, 1–2 ломтика черствого хлеба, 2 яйца, сухари молотые, перец черный молотый, соль по вкусу.

Очищенное от пленок и сухожилий мясо пропускают через мясорубку, вымешивают со сметаной, простоквашей, измельченным хлебом, солью, черным перцем и посыпают мукой, выдерживают. Из полученной массы формируют 3 котлеты и на середину каждой кладут по кусочку масла. Приготовленные котлеты смачивают в яйце, панируют в сухарях и обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. На гарнир подают жареный картофель, заправленный маслом горошек и салат по сезону.

Отбивные котлеты из мяса цыпленка

1 порция: 100–150 г отделенного от костей и очищенного от пленок и сухожилий мяса птицы, мука, 2–3 шт. картофеля, 60 г масла сливочного, специи: перец черный молотый, лимонный сок, соль по вкусу.

Мясо окропляют лимонным соком (несколькими каплями), посыпают щепоткой соли и щепоткой черного перца и выдерживают 8-10 мин. Подготовленную котлету обваливают в муке, обжаривают в хорошо разогретом фритюре (из сливочного масла) до образования золотистой корочки и переводят на нагретую тарелку. На том же жире обжаривают картофель. Котлету выкладывают на готовый картофель и все заливают жиром, который остался после жарки. Сверху посыпают мелко нарезанной зеленью петрушки. Отдельно подают салат по выбору.

Отбивные котлеты из мяса старой птицы

1 порция: 100–150 г отделенного от костей и очищенного от пленок и сухожилий мяса птицы, 1 ст. ложка уксуса, 1 ст. ложка вина (или коньяка), 60 г масла сливочного, 1 ст. ложка масла, 1 ст. ложка муки, сметана, специи: перец черный молотый, тертая лимонная цедра, соль по вкусу.

Мясо слегка отбивают с обеих сторон и выдерживают 1 час. в маринаде, приготовленном из уксуса, вина, масла, черного перца и соли. С отцеженного мяса формируют котлету, обсушивают ее салфеткой, обваливают в муке и обжаривают в хорошо разогретом фритюре (из сливочного масла). Готовую котлету вынимают.

Готовят соус: в оставшийся жир добавляют маринад и доводят до кипения, варят 1–2 мин. Заправляют лимонным соком, снимают с огня и заправляют сметаной. Подают с жареным картофелем и соусом.

Отбивные котлеты из вареного куриного мяса

4-5 порций: 1 тушка курицы, 1 пучок корней для супа, 80 г масла сливочного, 1 лук репчатый, 2 ст. ложки муки, 2 шт. яблок, 2 чайные ложки томата-пюре, 1 стакан сметаны (или отцеженных кислого молока), специи: смесь тмина, перца черного молотого и перца красного сладкого молотого, соль.

Подготовленную и промытую курицу варят в воде вместе с корнями для супа до готовности мяса. После чего удаляют кости и все непригодные для еды части курицы. Из мякоти формируют котлеты, обжаривают их на масле до румяной корочки, посыпают смесью специй и переводят на нагретую тарелку.

Соус: на остальном жире пассеруют мелко нарезанный лук и посыпают его мукой. Отдельно тушат нашинкованные на терке яблоки вместе с томатом-пюре, добавляют к луку, разводят все бульоном, солят и снимают с огня. Отдельно подают тушеный рис и салат по выбору.

Котлеты из белого мяса цыпленка

1 порция: филе (одно большего размера) цыпленка весом 150 г, 60 г масла сливочного, 1–2 ст. ложки масла, 1 яйцо, сухари молотые, 1 толстая ломоть белого хлеба (без корочки), специи: соль, перец черный молотый.

От большой тушки цыпленка отделяют два филе, отбивают каждый смоченным в воде деревянным молотком, солят и посыпают черным перцем. На остальное филе кладут кусочек масла и накрывают. Края большого филе загибают и формируют котлету, смачивают ее во взбитом яйце, обкатывают в сухарях, снова – в яйце и снова – в сухарях. Обжариваем до золотистого цвета на хорошо разогретом фритюре (из смеси сливочного масла

и масла). Ломтю хлеба предают квадратную форму с углублением с одной стороны, окропляют бульоном и обжаривают на остатках жира. На приготовленное канале кладут котлету. Перед подачей на стол все заливают небольшим количеством растопленного масла. Отдельно подают салат по сезону.

Котлеты из куриного мяса под винным соусом

5-6 порций: 1 тушка курицы (1,5 кг), 1/2 стакана растительного масла, 2 шт. лука репчатого, 2 пучка зелени петрушки, 2 яйца, мука, несколько капель рома (или коньяка), 2–3 ст. ложки тертого сыра, 1 стакан куриного бульона, 1/2 стакана белого столового вина, 5–6 ломтиков белого хлеба, 90 г масла сливочного, специи: 3–5 шт. перца черного горошком, щепотка натертого мускатного ореха, лимонный сок, тертая лимонная цедра, соль по вкусу.

Из мелко нарезанного лука, специй, нарезанной зелени петрушки и коньяка готовят маринад. Мясо отделят от кожи и костей, формируют из него 5–6 котлет и каждую слегка отбивают. Затем выдерживают несколько часов в маринаде. Из взбитого яйца, муки и молока готовят тесто (гуще, чем на блины) и смачивают в нем котлеты. Обжаривают на хорошо разогретом фритюре (из масла и масла) до золотистого цвета и переводят на нагретую тарелку. В том же жире обжаривают куски хлеба, предварительно окропленного бульоном. На каждое канапе кладут готовую котлету, посыпают пассерованной на жире петрушкой и по желанию посыпают тертым сыром. В остальной жир вливают маринад и вино и готовят пикантный винный соус. Подают его отдельно в соуснике.

Котлеты из мяса цыпленка, панированные по-венски

2-3 порции: 1 тушка цыпленка, 1 пучок корней для супа, зелень петрушки, мука, сухари молотые, 2 яйца, 1/3 стакана молока, тертый сыр, тертая лимонная цедра, 25 г масла сливочного, бульон из костей (или вода), жир для жарки, специи: перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку варят в небольшом количестве бульона из костей (или подсоленной воды) вместе с крупно нарезанными корнями. Готового цыпленка вынимают, отделяют мясо от костей, разрезают на порционные куски, солят, посыпают черным перцем и сбрызгивают лимонным соком (несколько капель). Из яиц, молока и муки готовят тесто, как на блины. Смачивают котлеты в этом тесте, панируют в сухарях и обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. На горячие котлеты сразу же кладут по кусочку масла, немножко лимонной цедры и тертого сыра. Подают с картофельным пюре и салатом по сезону.

Рулет из белого куриного мяса, панированный

2 филе белого мяса (один большего размера), 25 г масла сливочного, 2–3 шт. мелко нарезанных обжаренных грибов, 1 сваренное вкрутую яйцо, 1 сырое яйцо, сухари молотые, тертый сыр, лимонный сок, перец черный молотый, жир для жарки.

Филе слегка отбивают, солят, посыпают черным перцем, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают 30 мин. Из мелко нарезанного сваренного вкрутую яйца, масла, грибов, тертого сыра и черного перца готовят начинку, выкладывают ее на большое филе, накрывают его меньшими кусками филе и скручивают мясо рулетом, обвязывают ниткой, смачивают во взбитом яйце, обкатывают в сухарях, снова смачивают в яйце. Обжаривают до золотистого цвета во фритюре и вынимают. Нить удаляют, рулет подают с жареным в картофелем и салатом по сезону.

Крокеты из куриного мяса и овощей

10-12 порций: 1 тушка курицы (1,8–2 кг), 1 пучок корней для супа, 2–3 шт. картофеля, 3–4 ломтика белого хлеба, 25 г масла сливочного, 1/2 стакана сметаны, 4–5 яиц, муку, сварные и тушеные грибы, 1–2 ст. ложки изюма, зелень петрушки, специи: перец черный молотый, перец душистый молотый, тертая цедра лимона, сухари молотые, жир для жарки, соль по вкусу.

Подготовленную тушку курицы разрубывают на крупные куски и варят с щепоткой соли, периодически снимая пену с поверхности бульона. В полученный бульон последовательно добавляют очищенные корни для супа и картофель и варят до готовности. От готового мяса отделяют кости и те части, которые нельзя перемолоть, а мясо пропускают через мясорубку вместе с хлебом и вареными овощами. Мясную смесь вымешивают с 2-мя яйцами, сметаной, мелко нашинкованными грибами, изюмом, специями, солью, посыпают мукой и выдерживают 30 мин. С котлетной массы формируют крокеты круглой формы (длиной 4–5 см), смачивают во взбитых яйцах, обваливают в сухарях и обжаривают в хорошо разогретом жире до золотистого цвета. Подают горячими с жареным картофелем и салатом из красной свеклы.

Котлеты куриные

5-6 порций: 1 тушка курицы (1 кг), 3 ломтика белого хлеба, 2 ст. ложки сметаны, 4–5 яиц, специи: соль, перец черный молотый, 1 мускатный орех, сухари молотые, мука, жир для жарки.

Тушку курицы очищают, промывают, мясо отделяют от костей и кожи, пропускают через мясорубку. Затем вымешивают все с хлебом, замоченном в сметане, 1-2-мя яйцами, специями, солью и выдерживают 1–2 часа. Из полученой массы формируют 15–20

котлет, обваливают каждую в муке, смачивают во взбитых яйцах, панируют в сухарях и обжаривают на разогретом жире до золотистого цвета. Подают на стол со сложным гарниром и салатом по сезону.

Жареный цыпленок

4 порции: 1 тушка цыпленка (весом 800–900 г), 125 г масла сливочного, сок 1 лимона, 1/2 стакана белого вина, 1 стакан куриного бульона (или теплой воды), 800 г картофеля, зелень петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка разрубывают на 4 порционных куска, каждый солят, отбивают с обеих сторон, сбрызгивают лимонным соком, посыпают черным перцем и выдерживают 1–2 часа. Переводят мясо в посуду с половиной разогретого масла и жарят 10 мин. в хорошо нагретой духовке. Через 10 мин. добавляют вино и бульон и продолжают жарить до образования розовой корочки. Готовое мясо перекладывают на тарелки. К остальному маслу добавляют нарезанный ломтиками картофель и тушат до готовности. Солят и посыпают черным перцем. К каждой порции мяса добавляют как гарнир 1/2 сваренного вкрутую яйца, свежие помидоры и соответствующее количество картофеля.

Жареная курица

4-6 порций: 1 тушка курицы (весом 1,2 кг), 100 г топленого масла, вино, муку, по желанию-немного шпика, 1 стакан бульона, специи: перец черный молотый, лимонный сок, соль по вкусу.

Подготовленную курицу кладут в подходящую посуду с половиной порции разогретого масла. Заливают остальным растопленным маслом и жарят в хорошо нагретой духовке примерно 15 мин., периодически сбоку посуды доливают бульон. Обжаривают тушку с обеих сторон до образования розовой корочки, вынимают и разрезают на порции. Подают со сложным гарниром и салатом по сезону. На остальном масле можно поджарить грибы или картофель, или загустить сок образовавшийся при жарке, небольшим количеством муки и добавить вино.

Петух фаршированный

2-3 порции: 1 тушка петуха (весом 600–700 г), потроха (желудок, сердце, печень), 2 булочки, 1 яблоко, 1 ст. ложка изюма, 2–3 ст. ложки толченых ядер миндаля, 1 рюмка вина, 1/2 банки компота из персиков, небольшое количество желе из черной смородины, 60 г масла сливочного, зелень петрушки, специи: тертый мускатный орех, перец черный молотый, 1 лимон, соль по вкусу.

Подготовленную тушку петуха смазывают изнутри смесью

масла, мускатного ореха и соли, сбрызгивают лимонным соком. Потроха отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, вынимают и мелко секут. Добавляют измельченные булочки, миндаль, нашинкованное на терке яблоко, изюм и немного нарезанной зелени петрушки. Полученной смесью фаршируют петуха и зашивают. Фаршированную тушку перекладывают в соответствующую посуду (швом вверх) с разогретым жиром и жарят 10 мин. Затем переворачивают, снова жарят до образования на поверхности мяса золотистого цвета и вынимают. Сок, образовавшийся при жарке, разводят соком компота и вином доводят до кипения и через 3–4 мин. снимают с огня и наливают в соусник. Разделеное на порционные куски мяся подают с фруктами из компота, желе и тушеным в масле рисом. Отдельно подают салат и сок.

Гусь жареный

10-12 порций: 1 тушка гуся среднекрупного, 10 г чеснока, специи по вкусу.

Тушку гуся натирают изнутри и снаружи солью и черным перцем, толченым чесноком и выдерживают 1 сутки. Тушку гуся отваривают до готовности в подсоленной воде со специями, перекладывают в гусятницу, поливают жиром и жарят до румяной корочки. Готового гуся разрезают на куски и подают с жареным картофелем и тушеной капустой.

Блюда из птицы, тушеные и жареные в духовке

Цыпленок в молочном соусе

4 порции: 1 цыпленок (800 г), 1 стакан молока, 1 пучок корней для супа, 2 шт. картофеля, 3 стакана бульона из куриных потрохов (или горячей воды), 60 г масла сливочного, 1 чайная ложка крахмала, 1 ст. ложка муки, специи: по 1 щепотке тертой лимонной цедры, тертого мускатного ореха и сахара (по желанию), 3–4 шт. перца черного горошком, лимонный сок, соль по вкусу.

Тушку очищенного и промытого цыпленка нарезают на 4 части. Измельчают корни для супа и картофель все выкладывают на дно посуды, сверху кладут мясо, заливают бульоном и тушат, пока мясо не станет мягким. Перекладывают в гусятницу, добавляют 2–3 ст. ложки бульона, сверху кладут кусочки сливочного масла и запекают в духовке. Бульон процеживают, а овощи протирают через сито и снова кладут в бульон. Добавляют разведенный в молоке крахмал, муку и специи. Посуду с соусом ставят на водяную баню и варят до загустения, часто помешивая. Запеченное мясо делят на порции и поливают соусом. Подают блюдо с вареным рисом, заправленным топленым сливочным маслом. Примечание. Вкусовые качества соуса значительно улучшатся, если вместо молока использовать сметану, а в бульон добавить 1–2 чайные ложки виноградного вина.

Фаршированный цыпленок, запеченый на капусте

6-8 порций: 1 тушка цыпленка или курицы (весом 800–900 г), 100 г шпика, 25 г масла сливочного, 50 г колбасы со специями, 1 лук репчатый, 1 кочан квашеной капусты среднекрупные, 2–3 ст. ложки жира или 100 г свиной грудинки (для жарки капусты), 1 яблоко, 1 ст. ложка изюма, 2 чайные ложки коньяка, специи: перец черный молотый, тмин, лимон, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка смазывают изнутри смесью масла, соли и черного перца и выдерживают. Готовят начинку. Для этого измельченный хлеб смешивают с натертым яблоком, изюмом, нарезанной кубиками колбасой, слегка пассированным на небольшом количестве жира измельченным луком, коньяком, черным перцем и солью. Полученной массой фаршируют цыпленка и зашивают. Нашинкованную капусту обжаривают на 2–3 ст. ложках жира и посыпают мелко нарезанной грудинкой. На протвень переводят капусту и фаршированную тушку швом вверх, поджаривают в духовке до румяного оттенка с обеих сторон и

переворачивают (при переворачивании ее можно полить жиром или накрыть спинку тонкими ломтиками шпика). И снова жарят, пока мясо не станет мягким и на его поверхности образуется коричнево-золотистая корочка. Мясо вынимают. Капусту посыпают тмином, заливают вином и запекают еще 10 мин. Из цыпленка удаляют нить и распределяют тушку на порции вместе с начинкой и капустой. Отдельно подают вареный картофель и салат из красной свеклы и сельдерея.

Утка или гусь по-домашнему

4 порции: 1 кг мяса утки или гуся, 100 г лука репчатого, 900 г картофеля, 30 г маргарина, 450 мл воды или бульона, специи по вкусу.

Куски гуся или утки солят и обжаривают. Обжаренные кусочки кладут в горшок, добавляют картофель, пассированный лук, черный перец и лавровый лист. Затем заливают все бульоном или водой так, чтобы жидкость покрыла мясо. Тушат в духовке 40–60 мин. до готовности. Подают горячей в горшке.

Курица фаршированная

5-6 порций: 1 тушка курицы (весом 1,5–2 кг), потроха одной курицы (печень, сердце, желудок), 100 г булки, 200 мл молока, 3 яйца, 30 г масла сливочного, 50 г лука репчатого, 20 г сухарей молотых, 120 г смальца, 20 г зелени петрушки, специи по вкусу.

Обработанную тушку курицы (без головы, ножек и крылышек) натирают солью изнутри и снаружи. Из мелко измельченных куриных потрохов, лука, взбитых яиц, масла, намоченной в молоке булки, измельченной зелени петрушки, сухарей, специй готовят начинку. Хорошо ее перемешивают до однородной жидкой массы. Черевко подготовленной курицы наполняют начинкой, зашивают, кладут в сотейник с растопленным смальцем и жарят в нагретой духовке 1–1,5 часа., периодически поливают жиром и мясным соком, который выделяется при жарке. Жарят до готовности. Готовую курицу охлаждают, перед подачей на стол режут ломтями поперек тушки, украшают зеленью, вокруг выкладывают консервированные огурцы и фрукты.

Примечание.

Для фаршировки курицы можно использовать другой вариант начинки: мясо курицы (из крыльев и нижней части ножек), потроха 1 курицы (сердце, печень, желудок), 50 г кукурузной муки, 50 г булки, 200 мл молока, 3 яйца, 30 г масла сливочного, 50 г лука, 20 г сухарей молотых, 20 г твердого сыра, 5 шт. чернослива, 3 шт. ядер грецких орехов, специи по вкусу. Готовят так же.

Жареная индейка

10-15 порций: 1 тушка индейки (весом 3 кг), потроха, 1 кочан

квашеной капусты, 100 г шпика, 1–2 шт. лука репчатого, 3/4 стакана риса, 4 ст. ложки изюма, 1 стакан жира, 1 пучок зелени петрушки, перец черный молотый, соль по вкусу.

В подготовленной тушке индейки надрезают кожу вокруг колен так, чтобы лапки можно было выдернуть вместе с сухожилиями. Потроха отваривают в небольшом количестве подсоленной воды, вынимают и мелко секут. Мелко нарезанный лук пассеруют на 1/4 порции жира. Добавляют рис и также слегка обжаривают, затем смешивают с изюмом, потрохами, мелко нарезанной зеленью петрушки, солью и черным перцем. Смесь заливают 1 стаканом бульона, образовавшегося при отваривании потрохов, доводят до кипения и варят на слабом огне несколько минут (пока набухнет рис). Индейку фаршируют приготовленной смесью и зашивают. Нашинкованную капусту тушат до полуготовности в 2/3 остальных жира, выкладывают ровным слоем на протвень и посыпать мелко нарезанным шпиком (50 г), на капусту спинкой вниз кладут фаршированную тушку и сверху прикрепляют 1 ломтик шпика. Жарят сначала в хорошо нагретой духовке, а затем на умеренном огне. Через 45 мин. индейку переворачивают, смазывают остальным жиром, накрывают ломтиками шпика и запекают еще 1 час. (Если есть опасность, что птица может пригореть, ее нужно накрыть промасленной бумагой или 2 листами квашеной капусты), чтобы она приобрела золотисто-коричневый оттенок. Готовую индейку освобождают от нити, разрезают на порции так, чтобы в каждой порции было немного белого мяса. При подаче на стол на тарелки сначала кладут капусту, на нее – мясо, а сбоку кладут начинку. Отдельно подают вареный картофель, посыпанный зеленью петрушки, салат из красной свеклы или тушеного сельдерея, горчицу.

Примечания.

1) Если птица старая, то во время запекания ее нужно чаще поливать капустным рассолом или небольшим количеством воды и жира.

2) Начинку можно приготовить из 1 кг съедобных каштанов, 100–150 г сливок, 2–3 ст. ложки изюма, 40 г масла сливочного, 1–2 ст. ложки крышек черствого хлеба и 25 г рома. Для этого каштаны варят в воде или на пару, вынимают ложечкой ядра, пропускают их через мясорубку, смешивают со сливками и остальными продуктами.

3) К начинке можно добавить по желанию 1–3 шт. кислых яблок, сваренные потроха, лук и рис.

Индейка, запеченая с квашеной капустой

20-25 порций: 1 тушка индейки или индюка (весом 3,5–4 кг), 150 г шпика, 1 кочан квашеной капусты большой, 3–4 шт. лука

репчатого, жир, специи: 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, тмин, соль по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубывают на порционные куски, посыпают каждый смесью соли, черного и красного перца, шпигуют 1–2 тонкими ломтиками шпика и выдерживают. На большой лист с половиной порции разогретого жира равномерно выкладывают мелко нарезанный лук. На него кладут мясо кожей вниз и жарят в умеренно нагретой духовке примерно 10 мин. Сбоку листа доливают небольшое количество теплой воды и жарят еще 20 мин. Затем переворачивают и снова жарят 20 мин. В это время мелко нашинкованную капусту тушат на остальном жире, периодически помешивают. Мясо вынимают. На капусту кладут мясо кожей вверх и продолжают запекать, пока кожа не приобретет красивого коричнево-золотистого цвета. Подают с отваренным карто фелем посыпанным тмином.

Запеченная индейка с рисом и потрохами

25-30 порций: 1 тушка индейки или индюка (весом 3,5–4 кг), потроха индейки и 300 г куриных потрохов, 150 г шпика, 2 стакана риса, 1–2 ст. ложки изюма, 3–4 шт. лука репчатого, 1 пучок корней для супа, 1 пучок зелени петрушки, жир, специи: 1 ст. ложка перца красного сладкого молотого, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку индейки разрубывают на порционные куски, каждый посыпают смесью соли, черного и красного перца, шпигуют 1–2 тонкими ломтиками шпика и выдерживают. На разогретом жире слегка пассеруют половину мелко нарезанного лука, кладут на него куски мяса кожей вниз и жарят в духовке 10 мин. Затем переворачивают, сбоку листа доливают небольшое количество воды, снова жарят 30 мин. и вынимают. Вторую половину лука слегка пассеруют на остальном жире, добавляют рис и жарят до прозрачности. Потроха и корни отваривают в небольшом количестве подсоленной воды и мелко нарезают. Рис, потроха, корни вместе с изюмом и мелко нарезанной зеленью петрушки выкладывают на противень (на котором жарилось мясо), размешивают, разравнивают и заливают бульоном, образовавшимся при отваривании потрохов, и горячей водой (всего 5 стаканов жидкости). Сверху кладут мясо. Запекают в умеренно нагретой духовке 1 час. Готовое блюдо вынимают и распределяют на порции, посыпают черным перцем, подают с салатом по выбору.

Утка фаршированная

4-6 порций: 1 тушка утки (весом 1,2–1,5 кг), 3 ст. ложки жира, 3–4 шт. картофеля, 3 шт. яблок, 2–3 ст. ложки молока, 1 стакан бульона, специи: перец черный молотый, лимонный сок и тертая

лимонная цедра, соль по вкусу.

Подготовленную тушку утки опускают на 5–6 мин. в кипящую воду. Затем вынимают, отцеживают и смазывают изнутри небольшим количеством жира, смешанного со всеми специями. Картофель отваривают, протирают сквозь сито и смешивают с измельченными на терке яблоками, молоком и солью по вкусу (если есть потроха, их отваривают, мелко секут и добавляют к картофельному пюре). Полученной смесью фаршируют утку, зашивают, кладут спинкой вниз на небольшой противень, добавляют 1 ст. ложку жира и ставят в духовку. Жарят 30 мин., периодически подливают сбоку листа по 1–2 ст. ложки бульона или теплой воды. Затем утку переворачивают, поливают оставшимся жиром и жарят еще 30 мин., часто поливая соком, который образовался на листе. Готовую утку освобождают от нитки и разрезают на порции. К каждой порции подают соответствующее количество начинки и добавляют тушеную на жире краснокочанную капусту сбрызнутую вином и слегка посыпанную сахаром, абрикосы из компота и желе из черной смородины.

Гусь, запеченый на квашеной капусте

15-20 порций: 1 тушка гуся (весом 3–4 кг), 3–4 кг квашеной капусты, 1 стакан вина, тмин.

Подготовленную тушку гуся разрубывают на две равные части и натирают снаружи и изнутри тмином. Каждую половину жарят отдельно, выложив на лист кожей вниз. Жарят, пока не растопится их собственный жир. (Поскольку гусиный жир очень ценен, то его нужно сливать из письма до того, как он потемнеет.) Вынимают мясо и выкладывают на лист мелко нашинкованную капусту, посыпанную тмином. На капусту снова кладут мясо, но кожей вверх и запекают еще 1–2 часа на умеренном огне. Время от времени мясо сбрызгивают вином. Запеченное до образования розовой корочки мясо (обе половинки) разрезают на порции. Перед подачей на стол на тарелки сначала кладут капусту, а на нее мясо. Сбоку выкладывают гарнир – фрукты из компота (вишни или айвы) и варенную или жареную картошку. Отдельно подают салат из сельдерея, яблок и хрена.

Гусь, фаршированный яблоками

10-12 порций: 1 тушка гуся, 1 кг яблок, зелень петрушки, специи по вкусу.

Тушку гуся, без шеи и ног, натирают внутри и снаружи солью и выдерживают несколько часов. Яблоки нарезают четвертинками, удаляют семенное гнездо и наполняют ими черевцо гуся, зашивают, кладут в гусятницу, добавляют горячую воду и запекают 2 часа. в духовке, периодически прокалывая гуся,

поливая жиром и соком, который выделяется во время запекания. Перед окончанием приготовления испаряют воду, сливают жир, а гуся поджаривают до румяной корочки, затем натирают толченым чесноком. Готового гуся разрезают, выкладывают на блюдо, вокруг выкладывают печеные яблоки, посыпают мелко нарезанной зеленой петрушкой.

Блюда из птицы, жареные на решетке

Шашлик из мяса цыпленка и свинины

1 порция (1 вертел): 100 г мяса цыпленка, 100 г полужирной свинины, 20–30 г сала, 1 лук репчатый, крышки черствого хлеба, горчица, масло, специи: перец черный горошком, перец красный сладкий, перец черный молотый, лимон, соль по вкусу.

Мясо и сало нарезают кубиками и натягивают вперемежку на деревянный вертел. Подготовленный шашлык выдерживают 1 час. в смеси масла, лимонного сока, черного перца горошком и соли. Потом отцеживают, обваливают в крошках хлеба смешанного с солью, молотым черным и красным перцем. Жарят на хорошо нагретой решетке. Поджаренный шашлык кладут сверху на сваренный в бульоне рис, политый растопленным сливочным маслом и подают на стол.

Цыпленок, жареный на решетке

4 порции: 1 тушка цыпленка (или молодой курицы) 1–2 ст. ложки масла сливки-го, масло, специи: лимонный сок, перец черный молотый, соль по вкусу.

Подготовленную тушку цыпленка разрубывают на 4 части, слегка отбивают, подрезают кожу на суставах и удаляют сухожилия. Каждый кусок смазывают растертым с небольшим количеством соли маслом, посыпают с обеих сторон черным перцем, сбрызгивают лимонным соком, кладут друг на друга и выдерживают некоторое время. Затем снова смазывают маслом и жарят на умеренно нагретой решетке, периодически переворачивают и сбрызгивают маслом. Обжаривают мясо пока не подрумянится. Подают с жареным картофелем и зеленым салатом.

Цыпленок, жареный на решетке с медом

4 порции: 1 тушка цыпленка (весом 700–800 г), масло, 2–3 ст. ложки пчелиного меда, 2 яблока, 1 чайная ложка горчицы, специи: 1 чайная ложка смеси черного и красного сладкого перца молотого и щебрушки, лимонный сок, соль по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрубывают на 2 равные части, удаляют позвоночник и реберные кости, разрезают мясо на 4 порции. Каждый кусок слегка отбивают, посыпают солью, сбрызгивают лимонным соком и выдерживают 1 час., Затем опускают куски в масло, сразу вынимают и выдерживают еще 30 мин. Всбивают мед с горчицей и маслом (несколькими каплями). Яблоки разрезают пополам и удаляют семенное гнездо.

Куски цыпленка смазывают медовой смесью и жарят по 10–15 мин. с каждой стороны на умеренно нагретой решетке, время от времени сбрызгивают маслом. Вместе с цыпленком поджаривают разрезанные яблоки. Подавая на стол, к каждой порции мяса добавляют половину яблока и ломтик лимона. Отдельно подают салат из помидоров и печенного стручкового сладкого перца.

Маринованный цыпленок, жареный на решетке

4 порции: 1 тушка цыпленка (весом 700–800 г), 1/4 стакана растительного масла, 1 ст. ложка мелко нарезанной зелени петрушки, 1–2 зубчика чеснока, 1 лук репчатый мала, специи: 1–2 лимона, перец черный и красный сладкий молотый, соль по вкусу.

Обработанную тушку цыпленка разрубывают на части, одновременно удаляют как можно больше костей. Прокалывают мясо в нескольких местах и выдерживают в холодном месте в смеси толченых солью, лука и чеснока, масла, красного перца и лимонного сока. Затем вынимают хорошо отцеживают и жарят на предварительно нагретой решетке по 15 мин. с каждой стороны сбрызгивая смесью, в которой выдерживалось мясо. Подают с жареным картофелем и салатом по выбору.

Цыпленок, приправленный горьким перцем, жареный на решетке

2-4 порции: 1 тушка цыпленка (или молодой курицы), 1/4 стакана жира, 1 чайная ложка томата-пюре, 50 г сладкого вина, горчица по желанию, куски хлеба, 1 чайная ложка перца красного горького молотого, соль.

Тушку цыпленка обрабатывают, удаляют сухожилия с колен и заправляют лапки в черевцо. Затем делают по длине разрез посередине спинки, слегка отбивают, выдерживают примерно 30 мин. Выдержанное мясо опускают в жир (или обливают тушку жиром) и жарят 5–6 мин. в предварительно нагретой духовке, периодически переворачивая, и вынимают. Обкатывают в смеси разведенного в небольшом количестве жира, томата-пюре, красного перца, вина и соли. Подготовленное таким образом мясо хорошо посыпают крошками хлеба, сбрызгивают подогретым жиром и жарят на нагретой решетке по 10 мин. с каждой стороны до образования темно-золотистого цвета. Готового цыпленока разделяют на порции и подают с ломтиками лимона, поджаренным на масле молодым картофелем и салатом из свежих овощей.

Цыпленок, жареный на гриле

Целую или разрубленную на порции тушку цыпленка солят и надевают на вертел гриля (если цыпленок не жирный, его можно

нашпиговать ломтиками шпика или отдельно между мясом надеть кусочки шпика). Во время жарки переворачивают (поворачивая вертел) и сбрызгивают топленым маслом или смесью масла, шашлычного соуса, соли и натертого на терке лука. Подают с салатом из свежих овощей, тушеным рисом, жареным картофелем и соусом по выбору.